

ZERTIFIZIERUNGSSYSTEM FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL



HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL (KMÉ)

ZERTIFIZIERUNGSZEICHEN

SPEZIFISCHE ZERTIFIZIERUNGSANFORDERU NGEN

Tiefgefrorene grüne Erbsen

Budapest, den 2. Oktober 2023



HOCHWERTIGE

Tiefgefrorene grüne Erbsen

Anträge auf Vergabe der Marke „Hochwertige Lebensmittel“ (KME) oder „Hochwertige Lebensmittel der Stufe Gold“ können für Erzeugnisse unter der Bezeichnung „tiefgefrorene grüne Erbsen“ eingereicht werden, deren Produktionsbedingungen den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften entsprechen und zusätzlich zu diesen Anforderungen auch die folgenden Kriterien erfüllen.

Obligatorische Elemente

Definition des Produkts:

Tiefgefrorene grüne Erbsen sind die zarten, grün gefärbten Samen von Hülsenfrüchten (*Pisum Sativum* L.), durch schnelles Einfrieren konserviert.

Verwendbare Zutaten:

Grüne aus der Schote geschälte Erbsen

Produktspezifische Definitionen:

Trockene, überreife, harte Erbsen: Veränderung durch Wasserverlust, Welken oder Überreifung.

Schotenstücke: Stücke der Schote, die die Früchte bedecken.

Flache Erbsen: Samenschalen ohne inneren Inhalt.

Bräunliche und/oder gelbliche Erbsen: gelbliche oder braune Verfärbung auf grünen Erbsen, die für einen unzureichenden Zeitraum und bei unangemessener Temperatur gelagert werden, was zu einer Veränderung von Geruch und Geschmack führt.

Rostige/gefleckte Erbsen: Ein rostbrauner Fleck oder eine Verfärbung auf den grünen Erbsen, die nur eine kleine Oberfläche der grünen Erbse betrifft.

Gebrochene, rissige Erbsen: Veränderungen der grünen Erbsen infolge mechanischer Beschädigung oder Unvollkommenheit bei der Reifung.

Qualitätsmerkmale:

Allgemeine Eigenschaften:

Grüne Erbsen sind fest, gefroren, rollend, gut gereinigt, intakt und gesund, wenn sie tiefgefroren werden. Sie sind praktisch frei von gelben, gefleckten Erbsen oder von Erbsen, die durch Insekten beschädigt wurden, oder von beschädigten Erbsen und fremden Pflanzenstoffen.

Sie dürfen keine Stoffe fremden Ursprungs oder giftige Unkrautsamen enthalten. Leichte Risse an Erbsen (in ihren Samenschalen und ihrem Fleisch) gelten nicht als Qualitätsmängel. Mildes Frieren auf der Oberfläche ist erlaubt.

Zulässige Qualitätsabweichungen:

Name der Unvollkommenheit	Maximum
Unkrautsamen (ungiftig)	0 Stück/250 g
Insektenbeschädigte Erbsen (durchbohrt, mit Bissen)	1 Stück/250 g
Separate Schotenstücke	1 Stück/250 g
Blattstückchen auf Erbsen	2 Stück/250 g
Bräunliche und/oder gelbliche Erbsen	5 Stück/250 g
Trockene, überreife, harte Erbsen	4 Stück/250 g
Rostige/gefleckte Erbsen	10 Stück/250 g
Gebrochene Erbsen, Erbsen mit Rissen	13 Stück/250 g
Flache Erbsen	1 Stück/250 g

Physikalische und chemische Eigenschaften:

Trockenmassegehalt tiefgefrorener grüner Erbsen in % (m/m) und Erbsengröße nach Kategorie:

Produktkategorie Name	Trockensubstanzgehalt % (m/m)	Größe der Erbse [mm]
Tiefgefrorene extra zarte grüne Erbsen	max. 26	6-9 mm
Tiefgefrorene zarte grüne Erbsen	max. 32	9-10 mm
Tiefgefrorene grüne Erbsen	max. 35	keine Spezifikation

Sensorische Eigenschaften:

- Form:** charakteristisch für seine Vielfalt (sphärisch, oval, quadratisch), wenn Erbsen tiefgefroren werden.
- Farbe:** grüne Erbsen haben eine typische grüne Farbe, aber je nach Sorte können leicht gemischte Schattierungen erscheinen.
- Geruch:** haben Sie einen typischen Geruch von grünen Erbsen, frei von fremden Gerüchen.
- Geschmack:** je nach Reife kann ein süßer und leicht mehliges Aroma auftreten, das für die Sorte charakteristisch ist, aber kein verbranntes, saures, fremdes Nachgeschmack ist erlaubt.
- Textur:** grüne Erbsen sind weich, aber selten können einige harte Erbsen oder je nach Sorte harte Erbsen mit zäher Samenschale und weichem Inneren auftreten.

Die Farbe ist in aufgetautem Zustand, Form und Größe der Erbse im gefrorenen Zustand zu bewerten, während Geschmack, Geruch und Textur, wie auf der Verpackung empfohlen, im Endzustand bewertet werden.

Kennzeichnung:

Eine Angabe der Art des Produkts und ein Warnhinweis für die Notwendigkeit einer Wärmebehandlung vor dem Verzehr sind auf der Endverpackung des Produkts an einem Ort und einer für die Verbraucher ausreichend sichtbaren Form anzubringen.

Beispiel einer Warnung:

„Das Produkt ist nicht verbrauchsfertig und kann nur nach gründlicher Wärmebehandlung konsumiert werden. Es sollte mindestens 2-3 Minuten gekocht werden.“

Die Namen können unter anderem lauten:

- Tiefgefrorene extra zarte grüne Erbsen
- Tiefgefrorene zarte grüne Erbsen
- Tiefgefrorene grüne Erbsen

Optionale Elemente

Anträge auf Vergabe der Marken „Hochwertige Lebensmittel“ (KMÉ) und „Hochwertige Lebensmittel Stufe Gold“ können für Produkte eingereicht werden, die zusätzlich zu den oben genannten obligatorischen Anforderungen mindestens einen Punkt in jeder der optionalen Elementkategorien I und II erfüllen.

I. Produktionsprozess

Selbstüberwachung

1. In eigenen oder externen Laboratorien, die für den Rohstoff zugelassen sind, sind Prüfungen im Rahmen des Selbstüberwachungssystems in bestimmten Abständen anhand folgender Kriterien durchzuführen:

- Trockenmassegehalt und Erbsengröße
- Qualitätsausnahmen
- sensorische Eigenschaften
- Mikrobiologie:
 - gemäß dem Dekret Nr. 4/1998 des Gesundheitsministeriums vom 11. November 1998 über zulässige Grenzwerte der mikrobiologischen Kontamination von Lebensmitteln: Salmonellen, S.auerus, Coliform, Clostridium Sulf-Rot, Mikrobenzahl, Schimmel,
 - gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel: Listeria monocytogenes
- Pestizidrückstände gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs

2. Individuelle Waagen, die für jede durchlaufende primäre und gruppierte Verpackung in Reihe gebaut werden.

3. Die Anwendung von Methoden in der Anlage zur regelmäßigen Analyse der Produktionsprozesse und der Sicherheit des Produkts (einschließlich der Kontrolle mikrobiologischer Parameter in der Produktion im Produkt und auf Oberflächen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, Temperaturkontrolle während des Herstellungsprozesses und strenge Kontrolle der Lagertemperatur des Fertigprodukts) sowie deren Qualität und Hygiene, indem die Messwerte für jede Charge von Produkten aufgezeichnet werden, um anschließend eine Trendanalyse auf dieser Grundlage durchzuführen. Auf der Grundlage der Ergebnisse werden Korrekturmaßnahmen eingeführt, bewährte Verfahren ermittelt und wird das Personal entsprechend geschult.

4. Vollständige Selbstprüfung (physikalisch-chemische und mikrobiologische Parameter) des fertigen Produkts nach Charge, während/am Ende der Produktion.

5. Der Betrieb eines Temperaturkontrollsystems in den Kühlkammern, das die Messwerte aufzeichnet und automatisch anzeigt, wann die Temperatur außerhalb der angegebenen Parameter liegt.

6. Um die Kühlkette beim Versand der Fertigprodukte vor Beginn der Beladung zu gewährleisten, die Überprüfung der Temperatur der Ladefläche und die Erfassung der Daten sowie die Annahme von Korrekturmaßnahmen bei Nichtkonformität.

7. Vorhandensein eines ISO 22000-, BRC- oder IFS-Zertifikats.

Produktionsprozess

8. Durchführung eines Rohstoffbewertungs-/Lieferantenprogramms, wobei Trendanalysen auf Basis von Laborergebnissen durchgeführt werden.
9. Aufrechterhaltung eines Reinigungsprogramms, das auf einer Risikoanalyse basiert, die die Laborergebnisse der Umweltanalyse der Produktionsanlage und der mikrobiologischen Analyse des hergestellten Produkts berücksichtigt, zusätzlich zu den Literaturdaten.
10. Der Rohstoff stammt aus kontrolliert biologischem Anbau (nicht fakultativ unter Nummer 18)
11. Metalldetektoren, die konsistent für alle Primärverpackungen gebaut wurden, die verwendet werden.

II. Nachhaltigkeit

Verwendung von verbraucherfreundlichen Verpackungen

12. Eine günstige Verpackungslösung, die sich in puncto Komfort und Zweckmäßigkeit von der Verpackung anderer gleichartiger Produkte, die auf dem Markt erhältlich sind, deutlich unterscheiden lässt. Nachhaltigkeitserwägungen sollten auch bei verbraucherfreundlichen Verpackungen berücksichtigt werden. Verbraucherfreundliche Verpackungen mit ökologischem Fußabdruck/Umweltbelastung, die größer sind als die der auf dem Markt erhältlichen vergleichbaren Produkte, sind nicht akzeptabel.

Nutzung von umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen

13. Der Antragsteller bezieht einen Teil seiner Energie aus erneuerbaren Energiequellen (z. B. Thermalwasser, Erdwärme, Sonnenkollektoren, Biogas) im Zuge der Produktherstellung und -aufbereitung.

Einsatz nachhaltiger technologischer Methoden

14. Bessere Verwaltung der Ressourcen: Anwendung von Technologien, die wenig Material und Energie verbrauchen, Wasser sparen und die Umweltbelastung verringern, sowie die Modernisierung bestehender Technologien (z. B. regenerative Wärmerückgewinnung, Abwärmerückgewinnung, Verbesserung der Effizienz der derzeitigen Kühlsysteme, Verringerung des Energieverbrauchs).
15. Anwendung eines Systems nach MSZ EN ISO 14001:2015, das die Umweltkonformität zertifiziert.
16. Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungsprodukten und Waschmitteln.
17. Bevorzugung von Lieferanten, die Investitionen in den Umweltschutz getätigt haben.
18. Der Rohstoff, der für die Herstellung des Produkts verwendet wird, stammt aus kontrolliert biologischem Anbau oder extensiver Landwirtschaft. (nicht fakultativ bei Nummer 10)

19. Einsatz umweltfreundlicher/recyclbarer Verpackungslösungen (reduzierte Verpackungsgröße oder biologisch abbaubare, kompostierbare Verpackungsmaterialien)

Transportentfernung

20. Der Rohstoff sollte höchstens innerhalb von 100 km an die Verarbeitungsanlage geschickt werden.