

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Konzumní mléko
(kravské mléko)**

Budapešť, říjen 2025

Konzumní mléko (kravské mléko)

Žádosti o ochranné známky „Vysoce jakostní potraviny (KMÉ)“ a „Vysoce jakostní potraviny zlatého stupně“ lze podávat pro pasterizované, ESL nebo UHT konzumní mléko s obsahem tuku nejméně 1,5 %, včetně výrobků bez laktózy.

Výrobek musí splňovat stávající právní požadavky, včetně požadavků maďarského potravinového kodexu.

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, požadavky stanovené v bodě 1.3.2 „Části III: Splněny musí být rovněž specifikace produktů“ předpisu č. 2-104 Maďarského potravinového kodexu o mléčných výrobcích s označením rozlišující kvality.

Pokud jde o fyzikální a chemické vlastnosti, musí být splněny tyto požadavky:

- Obsah bílkovin: min. 3,2 g/100g
- Hustota při 20 °C: min. 1,03 g/cm³
- Bod tuhnutí: – 0,515 °C nebo nižší teplota.

Volitelné prvky

Žádosti o ochranné známky Vysoce jakostní potraviny (KMÉ) a Vysoce jakostní potraviny zlatého stupně lze podat pro výrobky, které kromě výše uvedených povinných požadavků splňují také alespoň jeden bod v každé z kategorií nepovinných prvků I a II.

I. Postup výroby

Vlastní kontrola a vlastní testování

1. Komplexní (senzorické, fyzikálně-chemické, mikrobiologické) vlastní zkoušení produktu podle výrobní šarže.
2. Kontrola trvanlivosti u každé výrobní šarže, zkouška a dokumentace senzorických, fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů.
3. Zpracovatel musí ve smlouvách s dodavatelem uvést, že bude přijímat pouze mléko a smetanu z mléčné farmy s obsahem aflatoxinu M1 nepřekračujícím limit, který sám kontroluje ve všech šaržích syrového mléka a/nebo smetany dodaných a přijatých ve výrobním podniku. Způsob kontroly musí být takový, aby bylo možné ověřit dodržování limitů stanovených v platném nařízení o maximálních úrovních jednotlivých kontaminantů v potravinách.

4. Používání metod v závodě k pravidelné dokumentační analýze výrobních procesů a bezpečnosti, kvality a hygieny výrobků, k zavádění opatření ke zlepšení na základě výsledků, k definování správných postupů a k odpovídajícímu školení zaměstnanců.
5. Analýza trendů v rámci vlastní kontroly: vytvoření grafu kontroly kvality pro grafické znázornění analytických a mikrobiologických hodnot se stanovením orientačních hodnot, varovných prahových hodnot a/nebo mezních hodnot. Tyto hodnoty se porovnávají se skutečnými údaji shromážděnými při vlastní kontrole a v případě potřeby se přijmou vhodná opatření.
6. Zkoušky jsou prováděny interními nebo externími laboratořemi v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
 - obsah tuku,
 - obsah bílkovin,
 - hustota,
 - bod tuhnutí,
 - fosfatázové a peroxidázové testy,
 - mikrobiologie (podle výnosu Ministerstva zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 a nařízení (ES) č. 2073/2005),
 - čistý objem
 - obsah laktózy v případě výrobku bez laktózy

Nejméně devět náhodných vzorků z různých výrobních šarží, vyrobených a odeslaných k uvedení na trh v daném roce, se každoročně přezkoumá tak, aby byl z každého kalendářního čtvrtletí zařazen alespoň jeden vzorek.

Postup výroby mléka (metody zpracování mléka)

7. Použití „šetrných“ metod zpracování, díky nimž lze co nejvíce zachovat původní hodnotný obsah a složení. Tyto metody zahrnují pasterizaci při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund nebo kombinaci takové pasterizace a mikrofiltrace.
8. Dodržování vyšších hygienických požadavků během postupu výroby výrobku: u syrového volně loženého mléka vstupujícího do zařízení 3 zkoušky měsíčně podle těchto údajů:
 - *Staphylococcus aureus*: < 10 cfu/g;
 - Plísňové kvasinky: max. 10 cfu/g;
 - koliformní bakterie: < 10/g;
 - *Enterobacteriaceae*: < 10 cfu/g;
 - *Enterococcus* (skupina D): < 10 cfu/g;
 - Sulphite red clostridia: < 10 cfu/g.
9. Vlastní kontrola na základě šarží s ohledem na postup výroby (od příjmu surovin až po dodání hotového výrobku).
10. Bude zaveden program pro dodavatele syrového mléka, v rámci kterého bude prováděna analýza trendů na základě laboratorních výsledků syrového mléka.
11. Způsobilost používat logo „Tejszív“ [Srdce z mléka]

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚŘAD PRO OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pro bezpečnost potravinového řetězce, nezisková společnost s ručením omezeným)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

Živočišná výroba (vstupu výrobní proces)

12. Krmivo bez GMO.
13. Ekologické zemědělství (není volitelné ve spojení s bodem 31).
14. Zemědělský podnik má platnou globální certifikaci GAP pro dobré životní podmínky zvířat.
15. Zemědělský podnik dostává finanční prostředky EU na dobré životní podmínky zvířat.
16. Je-li zpracovatel mléka také producentem mléka, provede se alespoň jednou za kalendářní čtvrtletí zdokumentovaný test na aflatoxiny [jeho vlastního krmiva a z jakéhokoli zakoupeného krmiva (hmotnost, krmivo, doplňkové premixy)].

Použití obalů výhodných pro spotřebitele

17. Výhodné obalové řešení, které se z hlediska pohodlí a praktičnosti jasně odlišuje od obalů jiných podobných výrobků dostupných na trhu. V případě obalů vstřícných z hlediska spotřebitele se zohlední rovněž aspekty udržitelnosti definované ve volitelném prvku kategorie II. Obaly vstřícné z hlediska spotřebitele s ekologickou stopou / environmentální zátěží větší, než je u podobných výrobků na trhu, nejsou přijatelné.

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

18. Použití metod úpravy statkových hnojiv šetrných k životnímu prostředí.

Poznámka: (Podnik má zavedený proces, pomocí kterého identifikuje, hodnotí a reaguje na environmentální a sociální rizika a příležitosti. (skladování statkových hnojiv šetrné k životnímu prostředí, množství aplikovaných statkových hnojiv)

- **Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí**

19. Podnik/uchazeč získává při výrobě produktu nebo při jeho zpracování určitou část energie z obnovitelných zdrojů (např. termální voda, geotermální energie, solární panely, bioplyn).
*(Podnik má certifikovaný ekologický produkt, ekologickou službu nebo prodává zelenou energii /sluneční energii, větrnou energii, vodní energii, bioplyn, geotermální energii).
Doklad o rozložení celkové spotřeby elektrické energie a obnovitelné elektrické energie za poslední finanční rok).*

- **Využívání udržitelných vstupních/technologických metod řízení**

20. Účinnější hospodaření se zdroji, hospodaření s materiály, energií a vodou a modernizace zpracovatelských technologií snižujících zátěž na životní prostředí (např. regenerativní zpětné získávání tepla, využití odpadního tepla, zlepšení účinnosti chladicích systémů, snížení spotřeby energie).

(Je třeba prokázat:

— zda je v souladu s právními předpisy / zda má certifikaci v oblasti životního prostředí

— zda pro svůj provoz využívá certifikované ekologické produkty nebo služby.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚŘAD PRO OCHRANÉ ZNÁMKY, Centrum pro bezpečnost potravinového řetězce, nezisková společnost s ručením omezeným)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

Má zavedený proces, pomocí kterého identifikuje, hodnotí a reaguje na environmentální a sociální rizika a příležitosti.

Je třeba prověřit, jaký podíl materiálů používaných podnikem nebo podniky v jeho hodnotovém řetězci tvoří recyklované, zpětně získané, obnovitelné a neobnovitelné suroviny (oběhové hospodářství).

21. Systém rekuperace energie na výrobních strojích.
(Například použití jakéhokoli zařízení, které zachycuje odpadní teplo kompresoru a předává ho dále. Recyklace tepelné energie pro jiné průmyslové procesy vyžadující teplo nebo páru).
22. Uplatnění systému environmentálního managementu (KIR) nebo EMAS (systém environmentálního managementu a auditu) certifikovaného podle normy MSZ EN ISO 14001:2015.
(Příprava výročních zpráv, které uvádí spotřebu energie, nakládání s odpady, spotřebu vody a další dopady na životní prostředí.)
23. Osvědčené a pravidelně používané ekologické a/nebo vodou šetřící čisticí a úklidové prostředky.
(Osvědčující certifikáty, bezpečnostní listy, specifikace, ochranné známky na obalech. Osvědčení certifikačních orgánů, např. Ecocert, Zelená certifikace, Breeam, Leed.)
24. Využití vedlejších produktů, minimalizace ztrát produktů a materiálů.
(Podnik má zavedený proces, pomocí kterého identifikuje, hodnotí a reaguje na environmentální a sociální rizika a příležitosti. Podnik využívá suroviny v souladu s principy cirkulární ekonomiky, druhotné suroviny vyrobené z odpadu a při navrhování výrobků zohledňuje požadavky oběhového hospodářství, a to i v oblasti balení výrobků.)
25. Provozování systému nakládání s odpady šetrného k životnímu prostředí. Tříděný sběr a recyklace odpadu v dokumentované podobě.
(Podnik má povolení k nakládání s organickými znečišťujícími látkami, které přetrvávají v životním prostředí, po jejich přeměně na odpad způsobem, který neznečišťuje životní prostředí, včetně jejich sběru, přepravy, skladování a skládkování.)
26. Účinná a ekologická technologie čištění odpadních vod (např. biologické čištění odpadních vod).
27. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.
(Např. použití odtékající teplé vody ze zařízení pro sekundární čištění, zavlažování kropském, zachycování a recyklace dešťové vody, recyklace šedé vody)
- **Zelená certifikace**
28. Úřední certifikace udržitelnosti uznávaná a certifikovaná v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie (např., ale nikoli výlučně: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚŘAD PRO OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pro bezpečnost potravinového řetězce, nezisková společnost s ručením omezeným)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

29. Dokumentovaná zelená nákupní politika: upřednostňování dodavatelů, kteří realizovali investice do udržitelnosti.
(Podnik provádí u svých dodavatelů environmentální hodnocení produktů a/nebo služeb. Prezentace toho, v jaké míře dodavatelé využívají například obnovitelné zdroje energie, zda zohledňují energetickou náročnost budov, provozují ekologický systém nakládání s odpady, minimalizují dopad logistické sítě a dopravy na životní prostředí.
30. Podnik má závazek SBTI (Science Based Target Initiative).
31. Surovina použitá při výrobě výrobku pochází z certifikovaného ekologického nebo extenzivního zemědělství nebo má snížený dopad na životní prostředí, což je doloženo jinými vědeckými důkazy. (nepovinný spolu s bodem 13)
(Např. výrobky s „ekologickým označením“, ekologický výrobek nebo služba.)
- **Používání obalových řešení šetrných vůči životnímu prostředí**
32. U balených výrobků se používají obalová řešení šetrná vůči životnímu prostředí (menší obaly nebo alternativní obalové materiály, např. kompostovatelné (s logem FSC nebo PEFC)).
33. Dodavatelé primárního obalového materiálu, které přicházejí do styku s výrobkem, musí mít certifikaci BRC nebo IFS PACsecure.
- **Doprava**
34. Hlavní složky pocházejí z vlastního hospodářství nebo z oblasti do 100 km od zpracovatelského podniku.
(Místo produkce, výroby a/nebo zpracování může být ve vzdálenosti do 100 km.)
35. Krmivo je dodáváno z oblasti do vzdálenosti 100 km.
36. Živá zvířata se přepravují v okruhu 100 km.
37. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.
(Program Lean & Green)
38. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

Sociální aspekty

39. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
40. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.
41. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím zabránění jejich vzniku ve výrobě a logistice.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚŘAD PRO OCHRANÉ ZNÁMKY, Centrum pro bezpečnost potravinového řetězce, nezisková společnost s ručením omezeným)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu