

MÆRKEORDNING FOR CERTIFICERING AF FØDEVARER AF HØJ KVALITET



# FØDEVARER AF HØJ KVALITET (KMÉ)

CERTIFICERINGSMÆRKEORDNING

## **SPECIFIKKE CERTIFICERINGSKRAV**

**Aromatiseret yoghurt med levende kulturer,  
flødeyoghurt**

Budapest, marts 2026

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)  
(VAREMÆRKEKONTOR, Center for Fødevarekædesikkerhed, Non-profit ApS)  
H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postboks 212 | vedjegy@elbc.hu | +36  
30/306 4238 | kme.hu



---

## Aromatiseret yoghurt med levende kulturer, flødeyoghurt

Ansøgninger om mærkning som fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) eller fødevarer af særlig høj kvalitet kan indgives for produkter under betegnelsen "aromatiseret yoghurt med levende kulturer, flødeyoghurt", hvis produktionsbetingelserne er i overensstemmelse med gældende ungarsk lovgivning og EU-lovgivning, og produktet også opfylder følgende krav ud over de relevante krav i den ungarske fødevarerlov (Codex Alimentarius Hungaricus). Tilsætning af vitaminer og mineraler er tilladt, forudsat at den relevante lovgivning overholdes.

### Obligatoriske elementer

#### Kriterier for ingredienserne:

- Der må kun anvendes komælk fra producentens eget land.
- Den anvendte mælk skal have et proteinindhold på mindst 3,2 g/100 g.
- Kun farvende fødevarer eller farvestoffer, der er udvundet eller fremstillet af fødevareråvarer, må anvendes til farvning.
- Fødevarer med aromagivende egenskaber (f.eks. frugt, chokolade osv.), naturlige aromastoffer og naturlige aromapræparater kan anvendes som aromastoffer.
- Sødemidler må anvendes i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1333/2008 ("*udelukkende: produkter med reduceret energiindhold eller uden tilsat sukker*"), med undtagelse af aspartam.
- Når der tilsættes kornprodukter, skal undersøgelsen for mykotoksinforurening af de vigtigste kornarter, pseudokornarter og andre formalede produkter og/eller andet frømel (f.eks. fra oliefrø) foretages for hver leverandør i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) 2023/915 mindst én gang i kvartalet.

Måleresultater i leverandørens certifikater kan også tages i betragtning ved udførelse af de obligatoriske tests, der er angivet ovenfor.

## Kriterier for det færdige produkt:

- Frugtyoghurt skal have et frugtindhold på mindst 8 %.
- Anvendelse af tilsætningsstoffer er ikke tilladt – heller ikke i overførselsform.

## Valgfrie elementer

Der kan indgives ansøgninger om varemærket for fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) eller fødevarer af særlig høj kvalitet for produkter, der ud over ovennævnte obligatoriske krav også opfylder mindst ét punkt i hver af de valgfrie elementkategorier I og II.

### I. Produktionsproces

1. Anvendelse af biobeskyttende kulturer<sup>1</sup>.

#### Selvtestning og egenkontrol

2. Omfattende (organoleptisk, fysisk og kemisk, mikrobiologisk) selvtestning af produktet efter produktionsparti i bedriften.
3. Overvågning af holdbarheden af alle produktionspartier, undersøgelse og dokumentation af de organoleptiske, fysiske, kemiske og mikrobiologiske egenskaber.
4. Forarbejdningsevirsomheden medtager i leverandørkontrakterne, at den kun vil acceptere mælk og fløde fra mejeribedriften med et indhold af aflatoksin M1, der ikke overstiger grænseværdien, hvilket den selv kontrollerer i alle partier af rå mælk og/eller fløde, som leveres til og accepteres på anlægget. Testmetoden skal være således, at den kan anvendes til at kontrollere overholdelsen af de øvre grænser, der er fastsat i den gældende forskrift om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i levnedsmidler.
5. Tendensanalyse inden for rammerne af selvtestning: udarbejdelse af et kvalitetskontroldiagram til grafisk gengivelse af analytiske og mikrobiologiske værdier med en angivelse af vejledende værdier, en alarmtærskel og/eller grænseværdier. Disse værdier skal sammenholdes med de faktiske data fra egenkontrol, og der skal om nødvendigt træffes foranstaltninger.
6. Testene skal udføres af eksterne laboratorier, der er godkendt i henhold til egenkontrolordningen, for så vidt angår følgende kriterier:
  - fedtindhold
  - mælkeproteinindhold i det fedtfrie tørstof
  - indhold af fedtfrit tørstof
  - ikke-mælkefedt (ikke påkrævet for anlæg, der kun forarbejder mælk/fløde)
  - antallet af mælkesyrebakterier i starterkulturen

<sup>1</sup> kulturer mod gær- og skimmelvækst

- mikrobiologi (i henhold til sundhedsministeriets dekret nr. 4/1998 af 11. november og forordning (EF) nr. 2073/2005)
- nettovægt
- laktoseindhold, hvis der er tale om et laktosefrit produkt
- en angivelse af mængden af en navngiven, levende, aktive mikrobe eller mikrobielle gruppe, hvis der er angivet en mikrobe eller en mikrobiel gruppe på mærkningen af produktet.

Mindst én stikprøve skal testes på kvartalsbasis tilfældigt blandt de forskellige partier, der fremstilles og overdrages til salg i det pågældende år.

### **Produktionsprocessen for mælk (mælkeforarbejdningsmetoder)**

7. Overensstemmelse med højere hygiejnekrav under produktionsprocessen: rå mælk i løs vægt og fløde, der ankommer til anlægget, skal underkastes anvendelse af bilag 4 til sundhedsministeriets dekret nr. 4/1998 af 11. november 1998 om tilladte grænser for mikrobiologisk kontaminering af levnedsmidler tre gange om måneden.
8. Partibaseret egenkontrol med hensyn til produktionsprocessen (fra modtagelsen af den rå mælk/fløden til leveringen af det færdige produkt).
9. Drift af et program for leverandører af rå mælk, hvor tendensanalyser foretages på grundlag af laboratorieresultater for rå mælk.
10. Berettigelse til at anvende logoet "Tejszív" [mælkehjerte].
11. Certificeret økologisk produktion i henhold til de kontrol- og certificeringssystemer, der er fastsat i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/848. (ikke valgfrit i kombination med punkt 22 og 29)

### **Husdyrhold (produktionsprocessen for inputmaterialet)**

12. GMO-frit foder.
13. Husdyrbedriften har en gyldig global GAP-dyrevelfærds certificering.
14. Husdyrbedriften modtager EU-støtte til dyrevelfærd.
15. Hvis mejeriforarbejdningsvirksomheden også er mælkeproducent, skal der mindst én gang hvert kalenderkvartal gennemføres en dokumenteret aflatoksintest af eget foder og indkøbt foder (vægt, foder, supplerende forblandinger).

## Anvendelse af forbrugervenlig emballage

16. En fordelagtig emballageløsning, der med hensyn til bekvemmelighed og anvendelighed klart adskiller sig fra emballagen til andre lignende produkter, der er tilgængelige på markedet. I tilfælde af forbrugervenlig emballage skal også bæredygtighedsaspekter som defineret i kategori III-valgfrie elementer tages i betragtning. Forbrugervenlig emballage, hvis økologiske fodaftryk/miljøbelastning er større end for tilsvarende produkter på markedet, kan ikke accepteres.

## II. Bæredygtighed

### Miljøbeskyttelse (reduktion af miljøaftryk, grøn logistik)

17. Anvendelse af miljøvenlige gødningsbehandlingsmetoder.  
*Bemærkning: Virksomheden har indført en proces til at identificere, vurdere og reagere på miljømæssige og sociale risici og muligheder. miljøvenlig opbevaring af husdyrgødning, mængde anvendt husdyrgødning.)*

- **Anvendelse af miljøvenlige, vedvarende energikilder**

18. Anlægget/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**

19. Mere effektiv ressourceforvaltning, materiale-, energi- og vandforvaltning og modernisering af forarbejdnings teknologier, der reducerer miljøbelastningen (f.eks. regenerativ varmegenvinding, genvinding af spildvarme, forbedring af kølesystemernes effektivitet og reduktion af energiforbruget).

*(Det skal påvises*

- *hvorvidt den har miljøoverensstemmelses/-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).*

20. Energigenvindingssystem 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).*
21. 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.)*
22. Certificerede og regelmæssigt anvendte miljøvenlige og/eller vandbesparende rengøringsmidler og rensmidler. (Ikke valgfrit i kombination med punkt 11)  
*(Certificeringer, sikkerhedsdatablade, specifikationer, varemærker på emballagen.)  
(Certifikater fra certificeringsorganer, f.eks. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*
23. 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.)*
24. Effektiv og miljøvenlig spildevandsbehandlingsteknologi (f.eks. biologisk spildevandsbehandling).
25. 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**
26. 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).
27. 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.)*
28. Virksomheden har en forpligtelse i henhold til det videnskabeligt baserede målinitiativ.

29. Den råvare, der anvendes i produktionen af produktet, stammer fra en økologisk producent (erhvervsdrivende eller sammenslutning af erhvervsdrivende), der er certificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/848, eller hidrører fra ekstensivt landbrug eller fra produktion med et reduceret miljøaftryk, der ellers kan påvises videnskabeligt. *F.eks. produkter med mærket "økologisk", miljøvenlige produkter.* (Ikke valgfrit i kombination med punkt 11)

- **Anvendelse af miljøvenlige emballageløsninger**

30. Anvendelse af en miljøvenlig emballageløsning til emballerede produkter (reduceret emballagestørrelse eller alternative emballagematerialer, f.eks. komposterbare materialer/FSC- eller PEFC-logo/).

31. Leverandører af primære emballagematerialer, der kommer i kontakt med produktet, bør have BRC- eller IFS PACsecure-certificering.

- **Transport**

32. Hovedbestanddelen kommer til forarbejdningsanlægget fra egen bedrift eller fra en afstand af højst 100 km.  
*(Produktions-, fremstillings- og/eller forarbejdningsstedet kan være beliggende inden for en afstand af 100 km.)*

33. Transportoptimering og ruteplanlægning for at reducere emissionerne.  
*(Lean & Green-program)*

34. Produktet skal leveres til forbrugeren inden for en kort forsyningskæde.

## **Sociale forhold**

35. Brug af SMETA-revision (udveksling af etiske data om leverandører).

36. Forebyggelse af madspild gennem donation.

37. Forebyggelse af madspild ved at forebygge generering af affald inden for produktion og logistik.