

SYSTÉM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Máslové rohlíky

Budapešť, říjen 2025

Máslové rohlíky

Žádosti o ochranné známky „Vysoce jakostní potraviny (KMÉ)“ a „Vysoce jakostní potraviny zlatého stupně“ lze podávat výhradně pro výrobky vyrobené výhradně z hladké pšeničné mouky (BL 55), pekařského droždí, soli, mléka s obsahem tuku 2,8 % nebo sušeného mléka s vysokým obsahem tuku, másla, cukru a vody, přičemž z těchto přísad se hněte a válí těsto, poté se vytvoří otevřené půlměsíce, které nakynou a později se upečou.

Povinné prvky

Žádosti o ochrannou známku „Vysoce jakostní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce jakostní potravina zlaté třídy“ lze podat pro výrobky s názvem „máslové rohlíky“ (tzv. „vajas kifli“), pokud jejich výrobní podmínky splňují platné maďarské a evropské právní předpisy a kromě příslušných ustanovení maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus) splňují výrobky následující požadavky.

Níže uvedené složky mohou být použity pouze v těchto množstvích:

Hladká pšeničná mouka (BL 55)	
Sůl	1,2 % v poměru k hmotnosti mouky
Cukr	4 % v poměru k hmotnosti mouky
Pekařské kvasnice	1–4 % v poměru k hmotnosti mouky
Mléko	nejméně 30 % v poměru k hmotnosti mouky, s obsahem tuku 2,8 % (nebo 3 % sušené mléko s vysokým obsahem tuku v poměru k hmotnosti mouky ¹)
Máslo ²	nejméně 5 % v poměru k hmotnosti mouky
Pitná voda	
Kuchyňský olej (pouze jako separační prostředek)	
Životně důležitý lepek (v případě potřeby)	

¹ s obsahem tuku 26 % (m/m) nebo více, avšak méně než 42 % (m/m)

² s obsahem tuku nejméně 80 % (m/m), avšak nejvýše 90 % (m/m)

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



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



Máslové rohlíky lze připravit přímou nebo nepřímou metodou.

Nepřímá metoda má následující technologické parametry pro kvásek:

- Množství kvásku – minimálně 20 % (hmot.)
- Hustota kvásku – minimálně 80 % (hmot.) v poměru k mouce kvásku
- Použití kvasnic – 1 % (hmot.) v poměru k mouce
- Doba k nakynutí kvásku je nejméně 6 hodin.

Máslové rohlíky se nesmí připravovat za účelem zmrazení.

Výrobek může být uveden na trh nebalený a ochranná známka může být vystavena s logem připevněným před výrobkem.

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické vlastnosti

Týkající se sušiny vnitřní struktury

— obsah soli vyjádřený jako procento NaCl	maximálně	1,3 % (hmot.)
— obsah tuku	nejméně	5,0 % (hmot.)
— obsah cukru	nejméně	3,0 % (hmot.)

Organoleptické vlastnosti

Tvar: tvar uzavřeného kroužku nebo otevřeného půlměsíce specifický pro typ výrobku, který by neměl být deformovaný.

Kůrka: lesklá, zlatožlutá až červenohnědá barva; nesmí být popraskaná, znečištěná sazemi, spálená, rozmočená nebo výrazně poškozená.

Drobenka: dobře upečená, neoddělená od kůrky, odpovídající povaze mouky použité při výrobě, jednotné barvy, s pružnou, volnou strukturou a tenkou stěnou pórů; na dotek hedvábná; nesmí být drobná, lepkavá, rozpadavá; nesmí obsahovat cizí látky, hrudky ani být poškozena mikroorganismy.

Chut' a vůně: cukr a máslo musí být jasně rozpoznatelné, harmonické, s máslovou vůní typickou pro tento výrobek, nesmí obsahovat cizí chutě a pachy.

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

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

1. Namátková kontrola výrobku na místě z denních výrobních šarží (co se týče organoleptických, fyzikálních a mikrobiologických parametrů).
2. Používání metod v závodě, pomocí nichž jsou pravidelně testovány a dokumentovány výrobní procesy, kvalita výrobků a hygiena, na základě zjištění jsou přijímána nápravná opatření, identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem školeni.
3. Zkoušení výrobků v rámci vlastní kontroly: vytvoření grafu kontroly kvality pro grafické znázornění analytických a mikrobiologických hodnot s uvedením orientačních hodnot, varovných prahových hodnot a/nebo mezních hodnot. Tyto hodnoty se porovnávají se skutečnými údaji nashromážděnými při vlastní kontrole a v případě potřeby se přijímají odpovídající opatření.
4. V rámci systému vlastní kontroly musí být zkoušky prováděny vnitropodnikovými nebo externími laboratořemi s ohledem na tato kritéria:
 - Obsah sušiny
 - Obsah cukru ve vztahu k sušině
 - Obsah soli ve vztahu k sušině, vyjádřený jako procento NaCl
 - Obsah tuku ve vztahu k sušině

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.

5. Mikrobiologické zkoušení výrobku na parametry Salmonella ($n=10$, $m=M=0/25$ g) a E. coli ($n=5$ $c=2$ $m=0/g$, $M=10$), přičemž zkoušky musí být prováděny 3krát měsíčně vlastní nebo externí laboratoří.
6. Systémy bezpečnosti potravin a řízení kvality certifikované nezávislou organizací (např. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), vlastnictví osvědčujícího certifikátu.

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

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

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

7. 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**

8. 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 předpisy / má certifikaci v oblasti životního prostředí

- zda pro svůj provoz používá kvalifikovaný zelený produkt nebo službu.

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).

9. 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).

10. 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.)

11. Osvědčené a pravidelně používané ekologické a/nebo vodou šetřící čisticí a úklidové prostředky.

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

(Osvědčující certifikáty, bezpečnostní listy, specifikace, ochranné známky na obalech. Osvědčení certifikačních orgánů, např. Ecocert, Zelená certifikace, Breeam, Leed.)

12. 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.)

13. 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.)

14. Účinná a ekologická technologie čištění odpadních vod (např. biologické čištění odpadních vod).

15. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

(Například využití teplé vody odtékající z zařízení pro sekundární čištění, kapkové zavlažování, sběr a recyklace dešťové vody, využití šedé vody.)

• **Zelená certifikace**

16. Úřední certifikace udržitelnosti uznávaná a certifikovaná v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie (např., ale nikoli výlučně: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

17. 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.

18. Podnik má závazek SBTI (Science Based Target Initiative).

19. 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.

(Např. výrobky s „ekologickým označením“, ekologický výrobek nebo služba.)

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

- **Používání obalových řešení šetrných vůči životnímu prostředí**

20. U balených výrobků se používají obalová řešení šetrná vůči životnímu prostředí (menší obaly nebo alternativní obalové materiály, např. kompostovatelné (s logem FSC nebo PEFC)).
21. Dodavatelé primárního obalového materiálu, které přicházejí do styku s výrobkem, musí mít certifikaci BRC nebo IFS PACsecure.

- **Doprava**

22. Hlavní složky pocházejí z vlastního hospodářství nebo z oblasti do vzdálenosti 100 km od zpracovatelského podniku.
(Místo produkce, výroby a/nebo zpracování může být ve vzdálenosti do 100 km.)
23. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, jsou vyrobeny a do místa produkce dopravovány z okruhu 100 km.
24. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.
(Program Lean & Green)
25. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

Sociální aspekty

26. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
27. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.
28. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím zabránění vzniku jejich plýtvání v oblasti výroby a logistiky.