

AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ SERTIFIKAVIMO ŽENKLŲ SISTEMA



AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ (KMÉ)

SERTIFIKAVIMO ŽENKLŲ SISTEMA

SPECIALIEJI SERTIFIKAVIMO REIKALAVIMAI

**Aromatizuotas jogurtas su gyvomis bakterijų
kultūromis, kreminis jogurtas**

2026 m. kovas, Budapeštas

Aromatizuotas jogurtas su gyvomis bakterijų kultūromis, kreminis jogurtas

Paraiškos dėl Aukštos kokybės maisto produktų (KMÉ) arba Aukštos kokybės maisto produktų aukso klasės prekių ženklo gali būti teikiamos produktams pavadinimu „aromatizuotas jogurtas su gyvomis bakterijų kultūromis arba kreminis jogurtas“, kurių gamybos sąlygos atitinka galiojančius Vengrijos ir ES teisės aktus ir, be atitinkamų Vengrijos maisto kodekso (Codex Alimentarius Hungaricus) reikalavimų, produktas atitinka toliau nurodytus reikalavimus. Leidžiama pridėti vitaminų ir mineralinių medžiagų, jei laikomasi atitinkamų teisės aktų.

Privalomieji elementai

Sudedamųjų dalių kriterijai:

- gali būti naudojamas tik gamintojo šalies kilmės karvės pienas;
- naudojamame piene baltymų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 3,2 g/100 g;
- dažant gali būti naudojami tik dažantys maisto produktai arba dažikliai, ekstrahuoti arba pagaminti iš maisto žaliavų;
- kvapiųjų savybių turintys maisto produktai (pvz., vaisiai, šokoladas ir kt.), natūralios kvapiosios medžiagos, natūralūs kvapiųjų medžiagų preparatai gali būti naudojami kaip kvapiosios medžiagos;
- saldiklius galima naudoti laikantis Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 („tik: produktai, kurių energinė vertė sumažinta arba į kuriuos nėra pridėta cukraus“), išskyrus aspartamą;
- jei produktai praturtinti grūdų produktais, pagrindinių grūdų, pseudogrūdų ir kitų sumaltų produktų ir (arba) kitų sėklų miltų (pvz., iš aliejinių kultūrinių augalų) užterštumo mikotoksinai tyrimai turi būti atliekami kiekvienam tiekėjui atskirai pagal Komisijos reglamentą (ES) Nr. 2023/915, tačiau ne rečiau kaip kartą per ketvirtį.

Atliekant pirmiau nurodytus privalomus tyrimus taip pat gali būti atsižvelgiama į tiekėjo sertifikatuose pateiktus matavimo rezultatus.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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

Galutinio produkto kriterijai:

- vaisinio jogurto atveju vaisių kiekis turi būti ne mažesnis kaip 8 %;
- priedų naudoti neleidžiama, net jei jie pakeičiami kita forma.

Neprivalomi elementai

Aukštos kokybės maisto produktų (KMÉ) ir Aukštos kokybės maisto produktų aukso klasės prekių ženklų paraiškos gali būti teikiamos dėl produktų, kurie, be pirmiau minėtų privalomų reikalavimų, taip pat atitinka bent po vieną punktą kiekvienoje iš I ir II neprivalomų elementų kategorijų.

I. Gamybos procesas

1. Bioapsauginių kultūrų naudojimas¹.

Savitikra ir savikontrolė

2. Ūkyje atliekami išsamūs (jusliniai, fiziniai, cheminiai, mikrobiologiniai) produkto savitikros tyrimai pagal gamybos partijas.
3. Visų gamybos partijų laikymo trukmės stebėseną, juslinių, fizikinių, cheminių ir mikrobiologinių savybių tikrinimas ir dokumentavimas.
4. Perdirbėjas į tiekėjo sutartį įtraukia, kad jis iš pienininkystės ūkio priima tik pieną ir grietinėlę, jeigu aflatoksino M1 kiekis neviršija ribos, kurią jis turi patikrinti pats, kai visa žalio pieno ir (arba) grietinėlės partija pristatoma ir priimama įmonėje. Tyrimo metodas turi būti toks, kad jį būtų galima taikyti siekiant patikrinti, ar laikomasi didžiausiųjų ribų, nustatytų taikomame reglamente dėl priimtinos tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijos.
5. Tendencijų analizė atliekant produktams taikomą savikontrolę: kokybės kontrolės schemos, kurioje būtų grafiškai pavaizduotos analitinės ir mikrobiologinės vertės, nurodant orientacines vertes, įspėjamąją ribą ir (arba) ribines vertes, kūrimas. Šios vertės palyginamos su faktiniais savikontrolės duomenimis ir prireikus imamas priemonių.
6. Tyrimus atlieka išorės laboratorijos pagal savikontrolės sistemą, atsižvelgdamos į šiuos kriterijus:
 - riebalų kiekį,
 - pieno baltymų kiekį neriebalinėje sausojoje medžiagoje,
 - neriebalinių sausųjų medžiagų kiekį,

¹ kultūros, apsaugančios nuo mielių ir pelėsių augimo

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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

- ne pieno riebalus (nereikalaujama gamyklose, kuriose perdirbamas tik pienas ir (arba) grietinėlė),
- raugo pieno rūgšties bakterijų skaičių,
- mikrobiologiją (pagal 1998 m. lapkričio 11 d. Sveikatos apsaugos ministerijos dekretą Nr. 4/1998 ir Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005),
- grynąjį svorį,
- laktozės kiekį produkte be laktozės,
- jei produkto etiketėje nurodytas mikroorganizmas arba mikroorganizmų grupė, turi būti nurodytas nurodyto gyvo, aktyvaus mikroorganizmo arba mikroorganizmų grupės kiekis.

Kiekvieną ketvirtį atsitiktine tvarka tiriamas bent 1 mėginys, paimtas iš įvairių partijų, pagamintų ir perduotų perduoti per atitinkamus metus.

Pieno gamybos procesas (pieno perdirbimo metodai)

7. Atitiktis aukštesniems higienos reikalavimams gamybos proceso metu: žalias nefasuotas pienas ir grietinėlė, atvežami į gamyklą, 3 kartus per mėnesį tikrinami pagal Sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. lapkričio 11 d. dekretą Nr. 4/1998 dėl priimtino maisto produktų mikrobiologinės taršos lygio 4 priedą.
8. Partijų savikontrolė, daugiausia dėmesio skiriant gamybos procesui (nuo žalio pieno ir (arba) grietinėlės gavimo iki galutinio produkto pristatymo).
9. Žalio pieno tiekėjų programa, pagal kurią bus atliekama žalio pieno laboratorinių tyrimų rezultatų tendencijų analizė.
10. Teisė naudoti logotipą „Tejszív“ („Pieno širdis“).
11. Sertifikuota ekologinė gamyba pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) 2018/848 nustatytas kontrolės ir sertifikavimo sistemas. (Nepasirenkama, jei kartu taikomi 22 ir 29 punktai).

Gyvulininkystė (žaliavų gamybos procesas)

12. Pašarai be GMO.
13. Gyvulininkystės ūkis turi galiojantį pasaulinį GAP gyvūnų gerovės sertifikatą.
14. Gyvulininkystės ūkis gauna ES finansavimą gyvūnų gerovei.
15. Jei pieno perdirbėjas taip pat yra pieno sektoriaus ūkininkas, ne rečiau kaip kartą per kalendorinį ketvirtį atliekamas dokumentais pagrįstas aflatoksino tyrimas (paties paruošto pašaro ir visų įsigytų pašarų (svoris, pašaras, papildomi premiksai).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŪ
ŽENKLŪ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos
atsakomybės)

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

Vartotojams patogių pakuočių naudojimas

16. Tinkama pakuotė, patogumo ir praktiškumo požiūriu aiškiai išsiskirianti iš kitų rinkoje esančių panašių produktų pakuočių. Vartotojams patogių pakuočių atveju taip pat atsižvelgiama į tvarumo aspektus, apibrėžtus neprivalomų elementų III kategorijoje. Vartotojams patogios pakuotės, kurių ekologinis pėdsakas ir (arba) poveikis aplinkai didesnis nei rinkoje esančių panašių produktų, yra nepriimtinos.

II. Tvarumas

Aplinkos apsauga (ekologinio pėdsako mažinimas, žalioji logistika)

17. Ekologiškų mėšlo apdorojimo metodų taikymas.

Pastaba. Įmonė taiko procesą, skirtą aplinkosauginei ir socialinei rizikai bei galimybėms nustatyti, įvertinti ir į jas reaguoti (aplinką tausojantis mėšlo laikymas, naudojamo mėšlo kiekis).

- **Aplinką tausojančių, atsinaujinančiųjų energijos išteklių naudojimas**

18. Gamykla (pareiškėjas) gamybos ir paruošimo proceso metu dalį energijos gauna iš atsinaujinančiųjų išteklių energijos (pavyzdžiui, terminio vandens, geoterminės šilumos, saulės baterijų plokščių, biodujų).

(Įmonė turi sertifikuotus ekologiškus produktus, teikia žaliąsias paslaugas arba parduoda žaliąją energiją (saulės energiją, vėjo energiją, hidroenergią, biodujas, geoterminę energiją).

Dokumentas, kuriuo įrodomas bendro ir atsinaujinančiųjų išteklių elektros energijos suvartojimo paskirstymas per pastaruosius finansinius metus).

- **Tvaraus valdymo sąnaudų ir (arba) technologinių metodų naudojimas**

19. Veiksmingesnis išteklių, medžiagų, energijos ir vandens valdymas ir perdirbimo technologijų, mažinančių poveikį aplinkai, modernizavimas (pvz., regeneracinis šilumos atgavimas, atliekinės šilumos panaudojimas, šaldymo sistemų efektyvumo didinimas ir energijos suvartojimo mažinimas).

(Turi būti įrodyta:

- *ar ji atitinka aplinkos apsaugos reikalavimus ir (arba) yra sertifikuota;*
- *ar jis savo veiklai naudoja reikalavimus atitinkantį ekologišką produktą arba paslaugą.*

Jis yra įdiegęs procesą, skirtą aplinkos ir socialinei rizikai bei galimybėms nustatyti, įvertinti ir į juos reaguoti.

Būtina išnagrinėti, kokia dalis medžiagų, kurias įmonė arba įmonės naudoja savo vertės grandinėse, yra perdirbtos, regeneruotos, atsinaujinančiosios ir neatsinaujinančios žaliavos ir (arba) atitinka žiedinės ekonomikos reikalavimus.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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

20. Energijos atgavimo sistema gamybos mašinos.
(Pavyzdžiui, įrangos, kuria surenkama ir perduodama kompresoriaus atliekinė šiluma, naudojimas. Šiluminės energijos perdirbimas kitiems pramoniniams procesams, kuriems reikia šilumos ar garo.)
21. Aplinkosaugos vadybos sistemos (EMS) arba EMAS (aplinkosaugos vadybos ir audito sistemos) taikymas pagal standartą MSZ EN ISO 14001:2015, kuriuo patvirtinama atitiktis aplinkosaugos reikalavimams.
(Metinių ataskaitų, kuriose pateikiama informacija apie energijos suvartojimą, atliekų tvarkymą, vandens naudojimą ir kitą poveikį aplinkai, rengimas.)
22. Sertifikuoti ir reguliariai naudojami aplinkai nekenksmingi ir (arba) vandenį taupantys valymo produktai ir plovikliai. (Nepasirenkama, jei kartu taikomas 11 punktą)
(Sertifikatai, saugos duomenų lapai, specifikacijos, prekių ženklai ant pakuotės. Sertifikavimo įstaigų sertifikatai, pvz., „Ecocert“, „Green Certification“, „Breeam“, „Leed“)
23. Šalutinių produktų naudojimas, produktų ir medžiagų nuostolių mažinimas.
(Įmonė taiko procesą, skirtą aplinkosauginei ir socialinei rizikai bei galimybėms nustatyti, įvertinti ir į jas reaguoti. Įmonė naudoja žaliavas ir antrines žaliavas, pagamintas iš atliekų pagal žiedinės ekonomikos principus, o projektuojant gaminį, įskaitant gaminio pakuotę, atsižvelgiama į žiedinės ekonomikos reikalavimus)
24. Efektyvi ir aplinką tausojanti nuotekų valymo technologija (pvz., biologinis nuotekų valymas).
25. Patikrintas konkretaus vandens naudojimo sumažėjimas.
(Pvz., iš įrenginių išleidžiamo karšto vandens naudojimas antrinio valymo darbams, lašelinis drėkinimas, lietaus vandens surinkimas ir perdirbimas, buitinių nuotekų recirkuliacija.)
- **Žaliojo įvertinimas**
26. Oficialus pripažinto sertifikuoto tvarumo reitingo įrodymas pagal galiojančius ES teisės aktus (pvz., be kita ko: „EcoVadis“, „B Corp“, BREEAM, LEED, ISCC).
27. Žaliojo pirkimo politika, pagrįsta dokumentais: pirmenybė teikiama tiekėjams, kurie investavo į tvarumą.
(Įmonė atlieka savo tiekėjų produktų ir (arba) paslaugų poveikio aplinkai vertinimą. Įrodyti, kokią dalį tiekėjai naudoja, pavyzdžiui, atsinaujinančiųjų išteklių energijos, ar jie atsižvelgia į pastatų energetinius aspektus, ar naudoja aplinkai nekenksmingą atliekų sistemą, kuo labiau sumažina logistikos tinklo ir transporto poveikį aplinkai.)
28. Įmonė yra prisiėmusi „Science Based Target Initiative“ (SBTI) įsipareigojimą.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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

29. Produkto gamybai naudojama žaliava yra kilusi iš ekologinio gamintojo (operatoriaus ar operatorių grupės), sertifikuoto pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2018/848, arba yra gauta iš ekstensyvios žemdirbystės ar iš gamybos, kurios poveikis aplinkai yra mažesnis ir tai galima moksliskai įrodyti. *Pvz., ekologiniu ženklu pažymėti produktai, aplinką tausojantys produktai.* (Nepasirenkama kartu su 11 punktu)

- **Ekologiškų pakavimo sprendimų naudojimas**

30. Ekologiškų pakavimo sprendimų taikymas pakuojamiems produktams (sumažintas pakuotės dydis arba alternatyvios pakavimo medžiagos, pvz., kompostuojamos (FSC arba PEFC logotipas)).

31. Pirminių pakavimo medžiagų, kurios liečiasi su produktu, tiekėjai turėtų turėti BRC arba IFS „PACsecure“ sertifikatą.

- **Transportas**

32. Pagrindinis komponentas atvežamas į perdirbimo įmonę iš nuosavo ūkio arba 100 km spinduliu.

(Gamybos vieta, gaminimo ir (arba) perdirbimo vieta gali būti 100 km atstumu.)

33. Transporto optimizavimas, maršrutų planavimas siekiant sumažinti išmetamųjų teršalų kiekį.

(„Lean & Green“ programa)

34. Produktas vartotojui turi būti pristatomas trumpąja tiekimo grandine.

Socialiniai aspektai

35. Atliktas SMETA (tiekėjo etinių duomenų mainų) auditas.

36. Maisto švaistymo prevencija dovanojant.

37. Maisto švaistymo prevencija užkertant kelią atliekų susidarymui gamybos ir logistikos srityse.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (PREKIŲ ŽENKLŲ TARNYBA, ne pelno siekiantis Maisto grandinės saugos centras, ribotos atsakomybės)

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