

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Jogurt

Budapešť, říjen 2025

Jogurt

Žádosti o ochranné známky „Vysoce jakostní potraviny (KMÉ)“ a „Vysoce jakostní potraviny zlatého stupně“ lze podávat pro jogurt s živými aktivními kulturami, včetně výrobků bez laktózy, s obsahem tuku nejméně 1,4 %.

Výrobek musí splňovat požadavky platných právních předpisů, včetně maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus).

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, II a III.

I. Charakteristika produktu

1. Fyzikální, chemické a technické vlastnosti
 - Minimální obsah mléčných bílkovin: 3,3 % (m/m)
 - Minimální obsah mléčných bílkovin v beztučné sušině: 39 % (m/m)
 - Minimální počet kultur bakterií mléčného kvašení na konci data minimální trvanlivosti: 10^8 cfu/g
2. Použití bioprotektivních kultur¹
3. Použití produktově specifických mikroorganismů s prokázanými příznivými účinky (např. *Lactobacillus acidophilus*, LA-5® a/nebo *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*, Bb-12®) v množství nejméně 10^6 živých cfu/g na konci doby minimální trvanlivosti.

II. Výrobní proces výrobku

Vlastní kontrola a vlastní testování

4. Komplexní (organoleptické, fyzikální, chemické a mikrobiologické) vlastní testování výrobku podle výrobní šarže.

¹ kultury proti růstu kvasinek a plísní

5. Sledování skladovatelnosti všech výrobních šarží, kontrola a dokumentace organoleptických, fyzikálních, chemických a mikrobiologických vlastností.
6. 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 maximální úrovně stanovené v aktuálně platném nařízení o přijatelných úrovních jednotlivých kontaminantů v potravinách.
7. Používání takových metod v zařízení, v jejichž rámci jsou pravidelně kontrolovány výrobní postupy, jakost a hygiena výrobků, a na základě zjištění se zavádějí nápravná opatření, určují se osvědčené postupy a zaměstnancům se poskytuje vhodné školení.
8. Zkoušení výrobků 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.
9. Zkoušky prováděné v externích laboratořích v rámci systému vlastního monitorování zahrnují tato kritéria:
 - obsah tuku,
 - obsah bílkovin,
 - obsah sušiny,
 - obsah sušiny bez tuku,
 - obsah mléčných bílkovin v beztučné sušině,
 - kyselost,
 - koncentrace kyseliny mléčné ve vodní fázi,
 - nemléčný tuk (nevyžaduje se pro rostliny, které zpracovávají pouze mléko/smetanu),
 - počet kultur bakterií mléčného kvašení,
 - počet kultur kvasinek,
 - mikrobiologie (podle výnosu Ministerstva zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 a nařízení (ES) č. 2073/2005),
 - čistotu hmotnosti,
 - 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)

10. Dodržování vyšších hygienických požadavků během výrobního procesu: kontrola mikrobiologických parametrů obsažených v příloze č. 4 k výnosu ministra zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 o přípustných mezích mikrobiologické kontaminace

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

potravin u syrového mléka a smetany vstupujících do výrobního podniku jako suroviny prováděná 3krát měsíčně.

Specifikace:

- *Staphylococcus aureus*: < 10 cfu/g;
- Plísňové kvasnice: maximálně < 10 cfu/g;
- Koliformní bakterie: <10/g;
- *Enterobacteriaceae*: < 10 cfu/g;
- *Enterococcus* (skupina D): < 10 cfu/g;
- Sulfid redukující klostridie: <10 cfu/g.

11. Vlastní kontrola na základě šarží při zaměření na postup výroby (od obdržení syrového mléka/smetany až po dodání hotového výrobku).
12. Provádění programu dodavatelů syrového mléka/smetany, kde se provádí analýza trendů na základě zjištění laboratoře pro syrové mléko.
13. Způsobilost používat logo „Tejszív“ [Srdce z mléka].

Chov zvířat (vstupní výrobní proces)

14. Krmivo bez GMO.
15. Ekologické zemědělství (není volitelné ve spojení s bodem 34).
16. Zemědělský podnik má platnou globální certifikaci GAP pro dobré životní podmínky zvířat.
17. Zemědělský podnik dostává finanční prostředky EU na dobré životní podmínky zvířat.
18. 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

19. 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 III. Obaly vstřícné z hlediska spotřebitele s ekologickou stopou / environmentální zátěží větší, než je u podobných výrobků na trhu, nejsou přijatelné.
20. Čistá hmotnost obalové jednotky se zaokrouhluje na tradičních 100 g (např. 200 g, 500 g, 1 000 g).

III. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

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

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

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**

22. 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**

23. 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).

24. 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).

25. 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.)

26. 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.)

27. Využití vedlejších produktů, minimalizace ztrát produktů a materiálů.

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

(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.)

28. 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.)

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

30. 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**

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

32. 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.

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

34. Suroviny použité při výrobě produktů pocházejí z certifikovaného ekologického nebo extenzivního zemědělství nebo mají jiným vědecky prokazatelným způsobem sníženou ekologickou stopu. (nepovinný ve spojení s bodem 15)

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

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

35. U balených výrobků se používají obalová řešení šetrná vůči životnímu prostředí (menší obaly nebo alternativní obalové materiály, např. kompostovatelné (s logem FSC nebo PEFC)).

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

36. Dodavatelé primárního obalového materiálu, které přicházejí do styku s výrobkem, musí mít certifikaci BRC nebo IFS PACsecure.

- **Doprava**

37. 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.)

38. Krmivo je dodáváno z oblasti do vzdálenosti 100 km.

39. Živá zvířata se přepravují v okruhu 100 km.

40. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.

(Program Lean & Green)

41. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

Sociální aspekty

42. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).

43. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.

44. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím zabránění vzniku jejich plýtvání v oblasti výroby a logistiky.

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