

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Frankfurtský párek

Budapešť, říjen 2025

Frankfurtský párek

Žádosti o ochrannou známku „Vysoce jakostní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce jakostní potravina zlaté třídy“ lze podat pro výrobky s názvem „frankfurtský párek“, 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.

- Obsah masa v konečném výrobku nesmí být nižší než 60 %, pokud jde o označování.
- Nesmí být použito strojně oddělené maso (SOM).

Jakostní vlastnosti:

- Celkový obsah bílkovin: min. 10,0 % (hmot.),
- Použití těchto přídatných látek není povoleno: E620-E635,
- Obsah vápníku: max. 300 mg/kg.

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. Používání metod v podniku, s nimiž jsou výrobní procesy a bezpečnost výrobků, kvalita a hygiena pravidelně kontrolovány. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
3. Analýza trendů 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 z vlastní kontroly a v případě potřeby se přijímají odpovídající opatření.
4. Zkoušky by měly být prováděny interními nebo externími laboratořemi schválenými v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
 - obsah tuku,

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



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



- obsah bílkovin,
- obsah vody,
- obsah solí,
- mikrobiologie (podle výnosu Ministerstva zdravotnictví EüM č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 a nařízení (ES) č. 2073/2005),
- obsah vápníku,
- v případě tvrzení „bez“ ověření souladu.

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 (způsoby zpracování masa)

5. Dodržování vyšších hygienických požadavků během výrobního procesu: u surovin pro výrobu se každá desátá šarže podrobuje zkoušení z hlediska mikrobiologických parametrů syrového masa, jak je stanoveno v příloze 4 výnosu ministerstva zdravotnictví EüM č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 o přípustných mezních hodnotách mikrobiologické kontaminace potravin a v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, ale je důležité, aby tyto zkoušky byly prováděny alespoň jednou za měsíc.
6. Vlastní kontrola na základě šarží s ohledem na výrobní proces (od příjmu surovin až po dodání hotového výrobku).
7. Musí být zavedeno provádění programu hodnocení surovin/dodavatelů s analýzou trendů laboratorních zjištění syrového masa.
8. Použití surovin s ochrannou známkou KMÉ.

Chov zvířat (vstupní výrobní proces)

9. Krmení krmivem, které lze použít v krmivech bez GMO.
10. Certifikované ekologické zemědělství. (nepovinný ve spojení s bodem 27)
11. Účast v agroenvironmentálním režimu (program AKG).
12. Podnik má platnou globální certifikaci GAP pro dobré životní podmínky zvířat.
13. Podnik dostává finanční prostředky EU na dobré životní podmínky zvířat.

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

14. 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**

15. 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**

16. 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).

17. 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).

18. 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.)

19. 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.)

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

20. 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.)

21. 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.)

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

23. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

Např. použití odtékající teplé vody ze zařízení pro sekundární čištění, zavlažování kropením, zachycování a recyklace dešťové vody, recyklace šedé vody.)

- **Zelená certifikace**

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

25. 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.)

26. Podnik se zavázal k iniciativě Science Based Target Initiative (SBTI).

27. 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 ve spojení s bodem 10)

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

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

28. 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 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

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

- **Doprava**

30. 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.)

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

32. Živá zvířata se přepravují v okruhu 100 km.

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

(Program Lean & Green)

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

Sociální aspekty

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

36. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.

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



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