

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK PRE VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY



VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK

OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA CERTIFIKÁCIU

Tekuté vajcia

Budapešť, október 2025

Tekuté vajcia

Žiadosti o udelenie ochrannej známky Vysokokvalitné potraviny (KMÉ) alebo ochrannej známky Zlatá kvalita potravín sa môžu podávať v prípade tekutých vajec získaných spracovaním vajec druhu hydiny (*Gallus gallus*), ako aj rôznych zložiek vajec alebo zmesí vajec, ak sa tekutina získava z vajec po odstránení škrupiny.

Ochranná známka KMÉ sa môže uvádzať len na pasterizovaných celých tekutých vajciach, tekutých vaječných bielkoch alebo tekutých vaječných žĺtkoch (ďalej len „tekuté vajcia“), ktoré boli vyrobené v schválenom zariadení. Tekuté vajcia môžu pochádzať zo spracovania vajec triedy A, ktoré boli na základe testov v schválenom zariadení certifikované ako vhodné na priamu ľudskú spotrebu.

Výrobok musí spĺňať platné právne požiadavky vrátane požiadaviek na dobré životné podmienky zvierat, hygienu technologického procesu a požiadaviek na označovanie pre chov zvierat a balenie tekutých vajec.

Tekuté vajcia sa nesmú uvádzať na trh s ochrannou známkou KMÉ, ak:

- vajcia pochádzajú z podniku na produkciu vajec, na ktorý sa z akéhokoľvek dôvodu vzťahujú veterinárne obmedzenia,
- vajcia pochádzajú z poľnohospodárskeho podniku rodičovského krdľa,
- boli získané z prasknutých alebo rozbitých vajec,
- ak sa pred uvedením na trh vzorka dávky tekutých vajec podrobila mikrobiologickému vyšetreniu na prítomnosť salmonely v rámci vlastného monitorovania a zistilo sa, že je pozitívna.

Konzervačné látky, ktoré možno použiť:

- kyselina citrónová do 5 000 mg/kg,
- sorban draselný do 3 000 mg/kg

Požiadavky na chov hospodárskych zvierat

Hospodárske zvieratá sa musia kŕmiť takto:

- Kŕmne zmesi obsahujú iba obilniny a produkty získané z obilnín, ktoré sa môžu použiť na výrobu bez použitia GMO.
- Obilniny sa môžu uvádzať ako kŕmne zložky na označení balení tekutých vajec len vtedy, ak predstavujú aspoň 60 % deklarovanej hmotnosti kŕmnej zmesi.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



- Ak sa odkazuje na konkrétnu obilninu, musí predstavovať aspoň 30 % použitej krmnej zmesi. Ak sa osobitne uvádza viac ako jedna obilnina, každá z nich musí predstavovať aspoň 5 % krmnej zmesi.
- Výrobca môže na kŕmenie sliepok používať len krmivo, ktoré neobsahuje viac ako 2,5 mg/kg deoxynivalenolu (DON-toxínu). Výrobca musí zabezpečiť kontrolu obsahu deoxynivalenolu v krmnej zmesi, ktorú používa pre sliepky, ktorá sa musí testovať raz ročne počas obdobia, keď sú nosnice v produkcii. Odber vzoriek sa uskutoční po preklasifikovaní sliepky na znášanie vajec. Odber vzoriek sa vykonáva postupom odberu vzoriek (alebo rovnocenným postupom odberu vzoriek) stanoveným v nariadení (ES) č. 152/2009 v laboratóriu akreditovanom na vykonávanie skúšok DON.
- Testovanie pitnej vody zvierat v laboratóriu akreditovanom na testovanie pitnej vody raz ročne. Pokiaľ ide o vodu dodávanú do chovu sliepok, výrobca musí používať vodu v kvalite, ktorá spĺňa požiadavky vyhlášky vlády č. 5/2023 z 12. januára 2023 o požiadavkách na kvalitu pitnej vody a o postupe kontroly.

Voda poskytovaná sliepkam sa musí považovať za vodu s kvalitou pitnej vody,

a) ak zvieratá nie sú napájané vodou z vodovodného potrubia:

- zdroj vody je dobre navrhnutý tak, aby sa zabránilo kontaminácii pitnej vody,
- je k dispozícii výsledok testu akreditovaného laboratória, v ktorom sa uvádza, že voda poskytovaná zvieratám spĺňa požiadavky na kvalitu pitnej vody, pokiaľ ide o limitné hodnoty stanovené v prílohe č. 1 k vyhláške vlády č. 5/2023 z 12. januára 2023 o požiadavkách na kvalitu pitnej vody a o postupe kontroly v závislosti od spôsobu získavania vody pre tieto parametre:
 1. mikrobiologické testy: E. coli, počet kolónií pri teplote 22 °C,
 2. chemické testy: dusitaný, manganistanový index, vodivosť,
 3. organoleptické testy: farba, vôňa,

alebo

b) ak sú zvieratá v chove napájané vodou z vodovodného potrubia, písomné vyhlásenie dodávateľa vody, že dodávaná voda má kvalitu pitnej vody.

Lieky v poľnohospodárskom podniku by sa mali používať len v nevyhnutných a odôvodnených prípadoch a ich použitie by sa malo zdokumentovať. Pred začiatkom liečby alebo najneskôr na začiatku liečby je potrebné vykonať test rezistencie.

Požiadavky na zdravie zvierat:

- Podnik na produkciu vajec sa zúčastňuje národných eradikačných programov, najmä programu eradikácie salmonely. Podnik má platný úradný certifikát, v ktorom sa uvádza, že u zvierat produkujúcich konzumné vajcia sa nevyskytuje *S. enteritidis* ani *S. typhimurium*.

Požiadavky na výrobu výrobku:

- Škrupiny vajec používaných na výrobu tekutých vajec musia byť úplne sformované a bez prasklín.
- Vajcia by sa nemali rozbíjať, kým nebudú čisté a suché.
- Vajcia sa musia rozbíjať pri minimalizácii kontaminácie, najmä zabezpečením primeraného oddelenia od ostatných operácií.
- Obsah vajec sa nesmie získavať odstredením alebo lisovaním vajec. Vaječný bielok, ktorý zostal vo vaječnej škrupine vajec určených na ľudskú spotrebu, nie je možné získať odstredením.
- Po rozbití sa všetky časti vajec musia čo najrýchlejšie spracovať, aby sa zabránilo mikrobiologickým nebezpečenstvám, alebo aby sa znížili na prijateľné úrovne. Ak sa spracovanie neuskutoční bezprostredne po rozbití vajec, tekuté vajcia sa musia skladovať pri teplote nižšej ako 4 °C. Dĺžka skladovania pri teplote 4 °C nesmie presiahnuť 48 hodín pred spracovaním.
- Na výrobu tekutých vajec sa môžu použiť iba vajcia sliepok produkujúcich konzumné vajcia, v prípade ktorých sa zistilo, že neobsahujú rezíduá presahujúce maximálny limit rezíduí počas vnútroštátneho úradného monitorovacieho odberu vzoriek a počas laboratórnych testov, ktoré podnik vykonal v rámci vlastného monitorovania.

Požiadavky na tekuté vajcia

- Tekuté vajcia môžu byť označené ochrannou známkou KMÉ len vtedy, ak sa počas vnútroštátneho úradného monitorovania odberu vzoriek a laboratórnych testov, ktoré podnik vykonal v rámci vlastného monitorovania, nezistili žiadne rezíduá presahujúce maximálny limit rezíduí.

Kvalitatívne vlastnosti:

1. Koncentrácia kyseliny 3-OH-maslovej nesmie presiahnuť 10 mg/kg v obsahu sušiny nemodifikovaných vaječných výrobkov.
2. Obsah kyseliny mliečnej v surovine použitej na výrobu vaječných výrobkov nesmie presiahnuť 1 g/kg sušiny.
3. Množstvo zvyškov vajec, škrupín a iných častí v spracovaných vaječných výrobkoch nesmie presiahnuť 100 mg/kg.

Fyzikálne a chemické parametre

Pasterizované celé tekuté vajcia

- farba: od svetložltej po oranžovú
- chuť a vôňa: príjemné, špecifické pre celé tekuté vajcia, bez cudzej chuti a zápachu
- konzistencia: tekuté, rovnomerné, rovnomerne zmiešané, bez peny, hrudiek alebo kože, bez škrupín alebo kontaminácie iného pôvodu
- obsah sušiny: min. 23,5 %
- hodnota pH: 6,5 až 7,5 (v prípade výrobku ošetrovaného konzervačnou látkou sa vzťahuje na hodnotu pred pridaním konzervačnej látky)

Pasterizovaný tekutý vaječný bielok:

- farba: priesvitná, zelenkasto žltá
- chuť a vôňa: príjemné, špecifické pre tekutý vaječný bielok, bez cudzej chuti a zápachu
- konzistencia: tekuté, rovnomerné, rovnomerne zmiešané, bez peny, hrudiek alebo kože, bez škrupín alebo kontaminácie iného pôvodu
- obsah sušiny: min. 10,5 %
- hodnota pH: 8,0 až 9,0 (v prípade výrobku ošetrovaného konzervačnou látkou sa vzťahuje na hodnotu pred pridaním konzervačnej látky)

Pasterizovaný tekutý vaječný žltok:

- farba: od žltej po oranžovú
- chuť a vôňa: príjemné, špecifické pre tekutý vaječný žltok, bez cudzej chuti a zápachu
- konzistencia: tekuté, rovnomerné, rovnomerne zmiešané, bez peny, hrudiek alebo kože, bez škrupín alebo kontaminácie iného pôvodu
- obsah sušiny: min. 40 %
- hodnota pH: 6,0 – 7,0 (v prípade konzervačného prípravku sa vzťahuje na hodnotu pred pridaním konzervačnej látky)

Mikrobiologické vlastnosti:

Kritérium bezpečnosti potravín:

Salmonella: n = 5 0/25 g

Kritérium hygieny technologického procesu:

Enterobacteriaceae: n = 5 c = 2 m = 10/ml M = 10²/ml

S. aureus: n = 5 c = 2 m = 10² M = 10³

Počet mikroorganizmov: n = 5 c = 2 m = 10⁴ M = 10⁵

E. coli: n = 5 c = 2 m < 1 M < 10

E. faecalis: n = 5 c = 2 m = 10³ M = 10⁴

V rámci vlastného monitorovania sa musí overenie mikrobiologickej zhody vyrobených tekutých vajec kontrolovať raz za mesiac (5 prírastkových vzoriek pre mikróby uvedené v špecifikácii).

Teplotné podmienky pre skladovanie a prepravu: Od 0 do 4 °C.

Nepovinné prvky

Žiadosti o udelenie ochrannej známky Vysokokvalitné potraviny (KMÉ) a ochrannej známky Zlatá kvalita potravín sa môžu podávať v prípade výrobkov, ktoré okrem uvedených povinných požiadaviek spĺňajú aj aspoň jeden bod v každej z voliteľných kategórií prvkov I a II.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)
H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

I. Výrobný proces

Vlastné monitorovanie

1. Vykonávanie pravidelných auditov dodávateľov zdokumentovaným spôsobom s frekvenciou určenou na základe posúdenia rizika podľa kritérií vymedzených v rámci vlastného monitorovania tak, aby každý dodávateľ podliehal inšpekcii aspoň raz za obdobie troch rokov.
2. Používanie zdokumentovaných technologických procesov počas výroby výrobku, ktoré nepretržite zabezpečujú splnenie všeobecných a špecifických požiadaviek pre ochrannú známku KMÉ, určenie akýchkoľvek chýb, ktoré sa môžu vyskytnúť, a prijatie potrebných nápravných opatrení.
3. V zariadení na balenie vajec sa najmenej raz za tri mesiace musia kontrolovať povrchy, ktoré prichádzajú do styku s výrobkom počas výrobného procesu (napr. nástroje, zariadenia, nádoby atď.), a čistota prostredia, v ktorom sa výrobok vyrába: po vyčistení a dezinfekcii sa kontroluje plocha povrchu s rozmermi 10 x 10 cm, ktorý prichádza do priameho styku s potravinami, alebo celý povrch nástrojov, ktorý je menší ako táto plocha. Limit: pri vykonávaní testu s odberom vzoriek odtlačkom môže byť počet mikroorganizmov na 1 cm² povrchovej plochy 1 až 3, na 100 cm² povrchovej plochy 250, v prípade fliaš pri použití sterilnej oplachovacej kvapaliny zodpovedajúcej 10 % objemového obsahu môže byť počet mikroorganizmov na 1 cm³ objemu 1 až 3, na 100 cm³ objemu max. 300.
4. Ak je u výrobcu vaječného výrobku povolené ošetrovanie na zníženie zárodkov alebo dezinfekcia povrchovej plochy vaječných škrupín, účinnosť ošetrovania sa kontroluje štvrťročne externým laboratórnym testom.
5. Testy mikrobiologických kritérií (Salmonella, S. aureus, Enterobacteriaceae, počty mikroorganizmov, E. coli, E. faecalis), vykonávané aspoň raz za šesť mesiacov v zariadení vyrábajúcom vaječný výrobok zo suroviny, buď externým laboratóriom alebo schváleným vnútropodnikovým laboratóriom v rámci systému vlastného monitorovania. Limity sú rovnaké ako vyššie uvedené limity pre vaječné výrobky.
6. Súlad s mikrobiologickými parametrami pre výrobok s ochrannou známkou KMÉ kontroluje štvrťročne externé akreditované laboratórium.
7. Analýza trendu v rámci vlastného monitorovania: vytvorenie diagramu kontroly kvality s grafickým zobrazením mikrobiologických a, v prípade vykonania analytických hodnôt (napr. omega-3 mastné kyseliny, obsah vitamínu E atď.) s vymedzením usmerňovacích, varovných a/alebo limitných hodnôt. Tieto hodnoty sa porovnávajú so skutočnými údajmi získanými z vlastného testovania a v prípade potreby sa prijímú vhodné opatrenia.
8. Prevádzka systémov riadenia bezpečnosti a kvality potravín certifikovaných nezávislým orgánom (napr. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), disponovanie certifikáciou.
9. Vajcia sa prepravujú do baliarne vajec a na miesto spracovania chladiacimi dopravnými prostriedkami.

10. Použitie suroviny s ochrannou známkou KMÉ.

Chov hospodárskych zvierat:

11. Poľnohospodársky podnik má platnú globálnu certifikáciu GAP týkajúcu sa dobrých životných podmienok zvierat.
12. Poľnohospodársky podnik dostáva finančné prostriedky EÚ na dobré životné podmienky zvierat.
13. Ak je na obale vaječného výrobku uvedený spôsob chovu nosníc, pri každom vstupe sa musí vykonať zdokumentované preskúmanie súladu s príslušnými právnymi požiadavkami. Dôkaz o tom musí byť k dispozícii pre surovinu na mieste výroby vaječného výrobku.
14. Zdokumentované preskúmanie súladu s právnymi požiadavkami uplatniteľnými na spôsob kŕmenia uvedený na obale vajec¹, ak je uvedený, štvrtročne.
15. Kŕmenie krmivom vyrobeným bez použitia GMO.
16. Pokračovanie v certifikovanom ekologickom poľnohospodárstve v poľnohospodárskom podniku s nosnicami/na mieste produkcie vajec. (nie je voliteľné v kombinácii s bodom 38)
17. Účasť na agroenvironmentálnom programe AKG.
18. Prevádzkovateľ zariadenia zabezpečí, aby výrobky získané z vajec zo zvierat z epidemiologickej jednotky, ktoré dostávali antibiotiká počas obdobia chovu a po dosiahnutí veku jedného týždňa, neboli označené ochrannou známkou KMÉ.
19. Chov hospodárskych zvierat má certifikovaný systém zabezpečenia kvality.
20. Požiadavky na kŕmenie, pitie a bidlá:

	A	B	C
1.	Technológia		Požiadavka Pre 1 sliepku
2.	alternatívny chov	podávač krmiva: rovný kruhový	10,5 cm 4,5 cm
		napájačka: kontinuálna kruhová s ventilmi, pohármi miesto na pitie bidlo	3 cm 1,5 cm 9 sliepok/ventil alebo pohár sliepka/dostupnosť 2,5 pohára alebo ventilu minimálne 15,1 cm
3.	vylepšená klieťka	bidlo podávač krmiva napájačka	minimálne 15,1 cm 12,5 cm sliepka/dostupnosť 2,5 pohára alebo ventilu

¹ Podľa požiadaviek na kŕmenie hospodárskych zvierat.

Sliepky musia mať k dispozícii vhodné bidlo bez oceľových hrotov s minimálnym priestorom 15,1 cm na sliepku. Bidlo sa nesmie umiestniť nad hniezdo na znášku.

21. Požiadavky na mikroklimu (čpavok, teplota, relatívna vlhkosť):
 1. Koncentrácia amoniaku (NH₃) meraná vo výške hlavy domácej hydiny nesmie presahovať 20 mg/kg a koncentrácia oxidu uhličitého (CO₂) nesmie presahovať 3000 mg/kg.
 2. Ak je vonkajšia teplota v tieni vyššia ako 30 °C, vnútorná teplota nesmie presahovať vonkajšiu teplotu o viac ako 3 °C.
 3. Ak je vonkajšia teplota nižšia ako 10 °C, priemerná relatívna vlhkosť meraná v hydinárni počas 48 hodín nesmie presahovať 70 %.
22. Špecifikácia požiadaviek na znáškové hniezda:

Individuálne znáškové hniezdo: K dispozícii musí byť aspoň jedno znáškové hniezdo na 7 zvierat.

Spoločné znáškové hniezdo: na spoločné znáškové hniezdo s rozlohou minimálne 1 m² možno napočítať max. 120 zvierat. Sliepky nemusia zostať v znáškovom hniezde v noci. Znáškové hniezda musia byť zbavené vlhkosti a kontaminácie. Komplexné čistenie znáškových hniezd aspoň počas každého servisného obdobia.
23. Požiadavka na osvetlenie stodoly: zabezpečenie neprerušeného nočného odpočinku v trvaní najmenej 8 hodín bez umelého osvetlenia. K dispozícii je osvetlenie 5 – 20 luxov, prispôbené 24-hodinovému dennému rytmu.
24. Poskytovanie krmiva obsahujúceho surové bielkoviny prispôbené veku a úrovni produkcie, čo je pre zvieratá menej zaťažujúce, pomáha znižovať obsah čpavku v stodole a znižovať zaťaženie životného prostredia dusíkom.

II. Udržateľnosť

Ochrana životného prostredia (zníženie environmentálnej stopy, zelená logistika)

25. Uplatňovanie metód spracovania hnoja šetrných k životnému prostrediu.

Poznámka: (Podnik má zavedený postup na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti. (skladovanie hnoja šetrné k životnému prostrediu, množstvo aplikovaného hnoja,)
- **Využívanie obnoviteľných zdrojov energie šetrných k životnému prostrediu**
26. Závod/žiadateľ získava počas výroby a procesu prípravy výrobku určitú časť svojej energie z obnoviteľných zdrojov energie (napr. termálna voda, geotermálne teplo, solárne panely, bioplyn).

[Podnik má certifikovaný ekologický výrobok, environmentálne vhodnú službu alebo predáva zelenú energiu (slnečná energia, veterná energia, vodná energia, bioplyn, geotermálna energia).

Dokument na preukázanie distribúcie celkovej spotreby elektrickej energie a spotreby elektrickej energie z obnoviteľných zdrojov v poslednom finančnom roku].

- **Využívanie vstupov/technologických metód udržateľného riadenia**

27. Efektívnejšie hospodárenie so zdrojmi, s materiálmi, energiou a vodou a modernizácia spracovateľských technológií, ktoré znižujú vplyv na životné prostredie (napríklad regeneračná rekuperácia tepla, rekuperácia odpadového tepla, zlepšenie účinnosti chladiacich systémov a zníženie spotreby energie).

[Musí sa preukázať:

- či má environmentálny súlad/environmentálne osvedčenie,*
- či pri svojej prevádzke používa kvalifikovaný ekologický výrobok alebo environmentálne vhodnú službu.*

Má zavedený proces na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti.

Je potrebné preskúmať, aký podiel materiálov, ktoré podniky používajú vo svojich hodnotových reťazcoch, tvoria recyklované, regenerované, obnoviteľné a neobnoviteľné suroviny (obehové hospodárstvo.)

28. Systém rekuperácie energie na výrobných strojoch.
(Napríklad použitie akéhokoľvek zariadenia, ktoré zachytáva a prenáša odpadové teplo z kompresora. Recyklácia tepelnej energie pre iné priemyselné procesy, ktoré vyžadujú teplo alebo paru).
29. Uplatňovanie systému environmentálneho manažérstva (EMS) alebo EMAS (schéma pre environmentálne manažérstvo a audit) v súlade s normou MSZ EN ISO 14001:2015, ktorou sa osvedčuje environmentálny súlad.
(Vypracovanie výročných správ, ktoré poskytujú informácie o spotrebe energie, nakladaní s odpadom, spotrebe vody a ďalších vplyvoch na životné prostredie.)
30. Certifikované a pravidelne používané čistiace prostriedky a detergenty šetrné k životnému prostrediu a/alebo šetriace vodu.
(Certifikácie, karty bezpečnostných údajov, špecifikácie, ochranné známky na obale. Certifikáty od certifikačných orgánov, napr. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)
31. Využívanie vedľajších produktov, minimalizácia produktových a materiálových strát.
(Podnik má zavedený postup na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti. Podnik využíva suroviny, druhotné suroviny vyrobené z odpadu v súlade so zásadami obehového hospodárstva a pri navrhovaní výrobku vrátane jeho balenia sa zohľadňujú požiadavky obehového hospodárstva.)
32. Prevádzka environmentálne vhodného systému nakladania s odpadom. Triedený zber a recyklácia odpadu v zdokumentovanej forme.

(Podnik je oprávnený nakladať s perzistentnými organickými látkami, zberať ich, prepravovať ich, skladovať ich a likvidovať ich neznečisťujúcim spôsobom, keď sa stanú odpadom.)

33. Efektívna technológia čistenia odpadových vôd šetrná k životnému prostrediu (napr. biologické čistenie odpadových vôd).

34. Preukázaný pokles špecifickej spotreby vody.

(Napr. používanie odtekajúcej teplej vody zo zariadení na sekundárne čistenie, kvapková závlaha, zber a recyklácia dažďovej vody, recyklácia sivej vody.)

- **Environmentálne hodnotenie**

35. Úradný dôkaz uznaného, certifikovaného hodnotenia udržateľnosti v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ (napr. okrem iného: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

36. Zdokumentovaná politika zeleného získavania zdrojov: uprednostňovanie dodávateľov, ktorí investovali do udržateľnosti.

(Podnik zabezpečí, aby jeho dodávatelia vykonávali environmentálne hodnotenie výrobkov a/alebo služieb. Preukazuje sa podiel, v akom dodávatelia využívajú, napríklad obnoviteľné zdroje energie, či zohľadňujú energetické aspekty budovy, či prevádzkujú environmentálne vhodný systém nakladania s odpadom, minimalizujú vplyv logistickej siete a dopravy na životné prostredie.)

37. Podnik sa zaviazal k iniciatíve SBTI (Science Based Target Initiative).

38. Surovina používaná pri výrobe výrobku pochádza z certifikovaného ekologického alebo extenzívneho poľnohospodárstva alebo má zníženú environmentálnu stopu, pre čo existujú iné vedecké dôkazy. (nie je voliteľné v kombinácii s bodom 16)

(Napr. výrobky označené ako ekologické výrobky, výrobky alebo služby šetrné k životnému prostrediu.)

- **Používanie ekologických obalových riešení**

39. Používanie ekologického obalového riešenia pre balené výrobky [zredukovaná veľkosť balenia alebo alternatívne obalové materiály, napr. kompostovateľné (FSC or PEFC logo)].

40. Dodávatelia primárneho obalového materiálu, ktorý prichádza do styku s výrobkom, musia mať certifikáciu BRC alebo IFS PACsecure.

- **Doprava**

41. Hlavná zložka prichádza do spracovateľského závodu z vlastného podniku alebo zo vzdialenosti do 100 km.

(Miesto výroby, výrobný a/alebo spracovateľský závod sa môže nachádzať vo vzdialenosti do 100 km.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

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

42. Krmivo sa dodáva zo vzdialenosti do 100 km.
43. Živé zvieratá sa prepravujú v okruhu do 100 km.
44. Optimalizácia dopravy, plánovanie trás na zníženie emisií.
(*Program Lean & Green*)
45. Výrobok sa spotrebiteľovi dodáva v rámci krátkeho dodávateľského reťazca.

Sociálne aspekty

46. Existencia auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
47. Predchádzanie plytvaniu potravinami prostredníctvom darovania.
48. Predchádzanie plytvaniu potravinami predchádzaním vzniku odpadu vo výrobe a logistike.