

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Chléb
(vyrobena metodou nepřímého kvásku)

Budapešť, prosinec 2025

Chléb

Žádosti o udělení ochranné známky „Vysoce jakostní potraviny“ (KMÉ) lze podávat pro výrobky nazývané „chléb“, které jsou vyráběny převážně z mouky z obilných zrn nepřímou metodou s použitím kvásku (s droždím nebo bez přidaného droždí) a jejichž výroba zahrnuje výrobu těsta, tvarování, kvašení a pečení za účelem následného uvedení výrobku na trh v balené nebo nebalené formě. Podmínky výroby musí být v souladu s platnými maďarskými právními předpisy a právními předpisy EU a konečný výrobek musí kromě požadavků maďarského potravinového kodexu (MÉ) splňovat i následující požadavky.

Povinné prvky

Kritéria pro složky:

- Výroba je povolena pouze z domácích moučných surovin, u nichž je povinné čtvrtletní testování na přítomnost toxinu DON (mohou být akceptovány rovněž měření provedená mlýnem).
- Lze používat pouze složky uvedené v Maďarském potravinovém kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus), s výjimkou těchto složek:
 - kvasný produkt jako náhražka kvásku
 - sójové výrobky
 - startovací kultura
 - palmový olej; lze jej použít pouze v případě, že má certifikaci RSPO pro udržitelnost
 - konzervační prostředek
 - potravinářská kyselina octová
 - potravinářský ocet
 - bramborové vločky

Kritéria pro hotový výrobek:

- Výrobek lze vyrábět pouze nepřímou metodou s použitím kvásku (s droždím nebo bez přidaného droždí).

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

- Při výrobě produktů obohacených bramborami lze použít přídavné jméno „bramborový“, pokud podíl vařených brambor na celkové hmotnosti mouky činí nejméně 12 % (hmotnostních).
- Název chleba uvedený v maďarském potravinovém zákoníku musí být doplněn přídavným jménem „kvásek“ / „divoký kvásek“.
- Kyselost:
 - v případě žitného chleba a celozrnného chleba: 5–10
 - v případě ostatních druhů chleba: 4–8

Chléb označený ochrannou známkou KMÉ nelze vyrábět za účelem zmrazení.

Minimální trvanlivost nebalených výrobků: až 3 dny.

V případě balených výrobků datum minimální trvanlivosti určuje technologie procesu balení.

Technologické ukazatele kvásku:

- o velikost kvásku: minimálně 40 % (hmot.)
- o hustota kvásku: minimálně 60 % (hmot.)
- o doba zrání kvásku: minimálně 10 hodin.

Volitelné prvky

Žádosti o udělení ochranných známek „Vysoce kvalitní potravina“ (KMÉ) mohou být podány pro výrobky, které kromě výše uvedených povinných požadavků splňují také alespoň jeden bod v každé z kategorií nepovinných prvků I a II.

I. Výrobní proces:

Vlastní kontrola výrobku

1. Namátková kontrola výrobku v závodě z denních výrobních šarží (co se týče organoleptických, fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů).
2. Používání metod v podniku, v jejichž rámci se pravidelně zkouší výrobní procesy, jakost a hygiena výrobků, na základě zjištění se provádějí nápravná opatření, jsou stanoveny osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem školeni.

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

3. 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 porovnají se skutečnými údaji shromážděnými při vlastní kontrole a v případě potřeby se přijmou vhodná opatření.
 4. Zkoušky by měly být prováděny vlastní nebo externí laboratoří schválenou v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
 - Obsah soli vyjádřený jako NaCl ve vztahu k sušině ve střídce
 - Kyselost
 - Hmotnost
- 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 ukazatele bakterií Salmonella a E.coli, přičemž zkoušky musí být prováděny každé 2 měsíce vlastní nebo externí laboratoří.
 6. Systémy bezpečnosti potravin a řízení kvality certifikované nezávislou organizací (např. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), vlastnictví osvědčujícího certifikátu.

Postup výroby

7. Použití základního a/nebo pomocného materiálu opatřeného ochrannou známkou KMÉ
8. Kontrola všech odchozích přepravních obalů detektorem kovů nebo rentgenovým detektorem.

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

- **Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí**
9. Podnik/uchazeč získává při výrobě produktu nebo při jeho zpracování určitou část energie z obnovitelných zdrojů (např. termální voda, geotermální energie, solární panely, bioplyn).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD 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 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**

10. 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 nutno 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).

11. 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).

12. 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.)

13. 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, Lead.)

14. 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.)

15. Provozování systému nakládání s odpady šetrného k životnímu prostředí. Tříděný sběr a recyklace odpadu v dokumentované podobě.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD 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 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.)

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

17. 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**

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

19. 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.)

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

21. Surovina použitá při výrobě produktu pochází od ekologického producenta (provozovatele nebo skupiny provozovatelů) certifikovaného v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848 nebo je získána z extenzivního zemědělství nebo z produkce se sníženou ekologickou stopou, kterou lze vědecky prokázat. *(Např. produkt s ekologickým označením, produkt šetrný k životnímu prostředí.)*

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

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

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

- **Doprava**

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

24. 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.)
25. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, jsou vyrobeny a do místa produkce dopravovány z okruhu 100 km.
26. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.
(Program Lean & Green)
27. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

Sociální aspekty

28. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
29. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.
30. 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