

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Ochucený jogurt s živými kulturami,
smetanový jogurt**

V Budapešti, březen 2026

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

Ochucený jogurt s živými kulturami, smetanový jogurt

Žádosti o ochrannou známku „Vysoce jakostní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce jakostní potravina zlaté třídy“ lze podat pro výrobky s názvem „ochucený jogurt s živými kulturami“, pokud jejich výrobní podmínky splňují platné maďarské a evropské právní předpisy a kromě příslušných ustanovení maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus) splňují výrobky rovněž následující požadavky. Přidávání vitamínů a minerálních látek je povoleno, pokud jsou dodrženy příslušné právní předpisy.

Povinné prvky

Kritéria pro složky:

- Lze použít pouze kravské mléko pocházející z vlastní země výrobce.
- Použité mléko musí mít obsah bílkovin nejméně 3,2 g/100 g.
- K barvení lze použít pouze barviva pro potraviny nebo barviva extrahovaná z potravin nebo vyrobená z potravin.
- K aromatizaci lze použít potraviny s aromatickými vlastnostmi (např. ovoce, čokoláda atd.), přírodní aromatické látky a přírodní aromatické přípravky.
- Sladidla mohou být používána v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 („výlučně: výrobky se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru“), s výjimkou aspartamu.
- Pokud jsou obohaceny o výrobky z obilovin, musí být zkoušení kontaminace hlavních obilovin, pseudoobilnin a jiných mletých produktů a/nebo jiných mouček ze semen (např. z olejnatých semen) mykotoxiny prováděno u každého dodavatele v souladu s nařízením Komise (EU) 2023/915, avšak nejméně čtvrtletně.

Při provádění výše uvedených povinných zkoušek lze zohlednit také výsledky měření uvedené v certifikátech dodavatele.

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

Kritéria pro hotový výrobek:

- U ovocných jogurtů musí obsah ovoce činit nejméně 8 %.
- Použití přídatných látek není povoleno, ani v přenesené formě.

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

1. Použití bioprotektivních kultur¹.

Vlastní testování a vlastní kontrola

2. Komplexní (organoleptické, fyzikální, chemické, mikrobiologické) vlastní zkoušení produktu podle výrobní šarže.
3. Kontrola trvanlivosti u každé výrobní šarže, zkouška a dokumentace senzorických, fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů.
4. 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. Zkušební metoda musí být taková, aby ji bylo možné použít k ověření dodržování maximálních úrovní stanovených v platném nařízení o přijatelných úrovních jednotlivých kontaminujících látek v potravinách.
5. 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 získanými z vlastní kontroly a v případě potřeby se přijmou opatření.
6. Zkoušky jsou prováděny interními nebo externími laboratořemi v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
 - obsah tuku,
 - obsah mléčných bílkovin v tukuprosté sušině,
 - obsah tukuprosté sušiny,
 - nemléčný tuk (nevyžaduje se u podniků zpracovávajících pouze mléko/smetanu),

¹ kultury proti růstu kvasinek a plísní

- počet bakterií mléčného kysání v startovací kultuře,
- mikrobiologie (podle výnosu Ministerstva zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 a nařízení (ES) č. 2073/2005),
- čistá hmotnost,
- obsah laktózy v případě výrobku bez laktózy,
- je-li na označení výrobku uveden mikroorganismus nebo skupina mikroorganismů, musí být uvedeno množství daného živého a aktivního mikroorganismu nebo skupiny mikroorganismů.

Každé čtvrtletí se náhodně vybere alespoň 1 vzorek z různých šarží vyrobených a předaných k prodeji v daném roce a podrobuje se zkoušce.

Postup výroby mléka (metody zpracování mléka)

7. Shoda s vyššími hygienickými požadavky během výrobního procesu: surové mléko a smetana dodávané do závodu musí 3krát měsíčně splňovat požadavky přílohy 4 výnosu Ministerstva zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 o přijatelných úrovních mikrobiologické kontaminace v potravinách.
8. Vlastní kontrola na základě šarží se zaměřením na výrobní proces (od přijetí surového mléka/smetany až po dodání hotového výrobku).
9. Fungování programu pro dodavatele syrového mléka, v rámci kterého bude prováděna analýza trendů na základě laboratorních výsledků syrového mléka.
10. Způsobilost používat logo „Tejszív“ [Srdce z mléka].
11. Certifikovaná ekologická produkce podle kontrolních a certifikačních systémů stanovených v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848. (Nepovinné spolu s body 22 a 29).

Živočišná výroba (vstupu výrobní proces)

12. Krmivo bez GMO.
13. Chovatelský podnik má platnou globální certifikaci GAP pro dobré životní podmínky zvířat.
14. Chovatelský podnik dostává finanční prostředky EU na dobré životní podmínky zvířat.
15. 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)].

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

Použití obalů výhodných pro spotřebitele

16. 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.

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

17. 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**

18. 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**

19. 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, zpětné získané, obnovitelné a neobnovitelné suroviny (oběhové hospodářství).

20. Systém rekuperace energie na výrobních strojích.

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

(Například použití jakéhokoli zařízení, které zachycuje odpadní teplo kompresoru a předává ho dále. Recyklace tepelné energie pro jiné průmyslové procesy vyžadující teplo nebo páru).

21. 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.)
 22. Osvědčené a pravidelně používané ekologické a/nebo vodou šetřící čisticí a úklidové prostředky. (nepovinný spolu s bodem 11)
(Osvědčující certifikáty, bezpečnostní listy, specifikace, ochranné známky na obalech. Osvědčení certifikačních orgánů, např. Ecocert, Zelená certifikace, Breeam, Leed.)
 23. 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.)
 24. Účinná a ekologická technologie čištění odpadních vod (např. biologické čištění odpadních vod).
 25. 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**
26. Úřední certifikace udržitelnosti uznávaná a certifikovaná v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie (např., ale nikoli výlučně: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
 27. 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.)
 28. Podnik má závazek SBTI (Science Based Target Initiative).
 29. Surovina použitá při výrobě produktu pochází od ekologického producenta (provozovatele nebo skupiny provozovatelů) certifikovaného v souladu s nařízením Evropského

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

parlamentu a Rady (EU) 2018/848 nebo je získána z extenzivního zemědělství nebo z produkce se sníženou ekologickou stopou, kterou lze vědecky prokázat. *Např. výrobky s označením „bio“, výrobky šetrné k životnímu prostředí.* (Nepovinné ve spojení s bodem 11)

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

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

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

- **Doprava**

32. Hlavní složky pocházejí z vlastního hospodářství nebo z oblasti do vzdálenosti 100 km od zpracovatelského podniku.

(Místo produkce, výroby a/nebo zpracování se může nacházet ve vzdálenosti do 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 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