

SYSTEM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Zelený hrášek konzervovaný
tepelnou úpravou**

Budapešť, říjen 2025

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

Zelený hrášek konzervovaný tepelnou úpravou

Žádosti o ochranné známky „Vysoce kvalitní potravina“ (KMÉ) nebo „Vysoce kvalitní potravina zlaté třídy“ lze podávat pro výrobky s názvem „zelený hrášek konzervovaný tepelnou úpravou“, jejichž výrobní podmínky splňují platné maďarské právní předpisy a předpisy EU, příslušné specifikace maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus) a kromě těchto požadavků splňují i následující kritéria.

Povinné prvky

Definice výrobku:

Zelený hrášek konzervovaný tepelnou úpravou je produkt, při jehož výrobě se přidává slaný, sladký nálev.

Kritéria pro suroviny:

- Lze použít pouze čerstvý zelený hrášek (surovina se musí dostat do zpracovatelského závodu do 4 hodin).
- Surovina ze zeleného hrášku s hodnotou pH nižší než 6 nemůže být zpracována.
- V rámci stejné výrobní šarže není povoleno míchání odrůd.
- Klasifikace podle křehkosti:

Klasifikace	Třída křehkosti ($Tendero=(Fo-3) \times 3$)
křehké	ne více než 55 Fo (156To)
jemné	55–65 Fo (156To-186To)

Kritéria pro hotový výrobek:

- Nesmí obsahovat žádné cizí látky ani cizí tělesa.
- Celkové množství rozbitých a nezralých semen hrachu by nemělo překročit 5 % (hmot.).
- Může obsahovat pouze drobný hrášek, který byl klasifikován podle křehkosti („křehký“ nebo „jemný“).
- Hrách různých velikostí nesmí překročit 15 % množství.
- Obsah soli: nejvýše 1,0 % (m/m).
- K balení lze použít plechovky a skleněné nádoby.

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

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

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 testování a vlastní kontrola

1. Zkoušky surovin a hotových výrobků se provádějí v autorizované vlastní nebo externí laboratoři v rámci systému vlastní kontroly a musí být prováděny v určených intervalech s ohledem na následující kritéria:
 - organoleptické vlastnosti,
 - velikost zrn hrachu, jemnost,
 - Hodnota pH,
 - fyzikální a chemické vlastnosti konečného výrobku,
 - testování na rezidua pesticidů podle nařízení (ES) č. 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu,
 - testování na těžké kovy v souladu s nařízením (EU) 2023/915 o maximálních úrovních některých kontaminantů v potravinách.
2. Individuální linkové kontrolní váhy pro všechny procházející primární obaly.
3. Používání metod v závodě, které systematicky posuzují výrobní procesy a bezpečnost výrobků, včetně sledování mikrobiologických parametrů ve výrobku a na površích, které přicházejí do styku s výrobkem, kontroly teploty během výrobních procesů, hygieny, zaznamenáváním naměřených hodnot pro každou šarži výrobků a následným prováděním analýzy trendů. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
4. Hotové výrobky podléhají komplexní vlastní kontrole (z hlediska fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů (po tepelném ošetření)) během/po skončení výroby (mytí, třídění, blanširování, plnění, přidání solného nálevu, uzavírání, tepelné ošetření, chlazení), která by měla být zdokumentována (kontrola trvání tepelného ošetření a teploty, kontrola uzavírání, kontrola sklenic).

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

5. Systémy bezpečnosti potravin a řízení kvality certifikované nezávislou organizací (např. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), vlastnictví osvědčujícího certifikátu.

Postup výroby

6. Zavedení programu hodnocení surovin / dodavatelů surovin, v jehož rámci se provádí analýza trendů na základě laboratorních zjištění.
7. Aplikace technologie napařování.
8. Suroviny pocházejí z certifikovaného ekologického zemědělství (nepovinné spolu s bodem 23).
9. Výrobce surovin má certifikaci Global G.A.P.
10. In-line detektor kovů a/nebo rentgenový detektor pro každý procházející primární obal, v závislosti na obalovém materiálu.

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

- Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí
 11. 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
 12. 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

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

- 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).

13. 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).
14. 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.)
15. 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.)
16. 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.)
17. 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.)
18. Účinná a ekologická technologie čištění odpadních vod (např. biologické čištění odpadních vod).
19. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

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

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

- Zelená certifikace

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

21. 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.

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

23. 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 spolu s bodem 8)

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

- Používání obalových řešení šetrných vůči životnímu prostředí

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

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

- Doprava

26. 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.)

27. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, jsou vyrobeny a do místa produkce dopravovány z okruhu 100 km.

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

28. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.
(*Program Lean & Green*)

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

Sociální aspekty

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

31. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.

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