

CERTIFIKAČNÍ ZNÁMKA PRO VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



# VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

CERTIFIKAČNÍ ZNÁMKA

## **ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY**

**Nakládané okurky**

2. vydání

Budapešť, ..... 2025



## Nakládáné okurky

Pro udělení ochranných známek „Vysoce jakostní potravina“ (KMÉ) nebo „Vysoce jakostní potravina zlatého stupně“ lze žádosti podávat pro výrobky nazvané „nakládáné okurky“, jejichž výrobní podmínky jsou v souladu s požadavky platných právních předpisů a příslušných směrnic Codex Alimentarius Hungaricus a splňují rovněž následující kritéria.

### Požadavky na surovinu (syrovou okurku nakládačku):

- má maximální délku 14 cm, není deformována, její semena jsou nedostatečně vyvinutá,
- nevykazuje žádné známky hořkosti,
- je rovnoměrně válcovitého tvaru, s malou dutinou pro semena a je vhodná pro mechanickou sklizeň,
- představuje odrůdu, která je odolná vůči chorobám a nehořkne.
- Při produkci okurek nakládaček musí být používána technologie integrovaného pěstování; využívány technologické nástroje k prevenci škůdců, zavedeny systémy včasného varování související s ochranou rostlin, monitorování, pokud možno aplikace biologické ochrany rostlin. Přiměřeně používaná chemická ochrana rostlin je povolena na základě písemného povolení inženýra v oboru ochrany rostlin nebo lékaře rostlin.

### Požadavky na hotový výrobek:

#### Fyzikální vlastnosti

Výrobek nesmí obsahovat více než početně 15 % zdeformovaných, skvrnitých, dutých okurek se zakřivením větším než 30°.

Specifikace velikosti pro tříděné okurky nakládačky: Velikost syrových okurek nakládaček (cm)	Odchylka od velikosti v % čisté hmotnosti (% hmotnostních) nesmí překročit:
3-6	10
5-8	10
6-9	10
8-10	10
9-12	10
12-14	10

Další požadavky:

- Neobsahuje část stonku o délce větší než 1 cm,
- neobsahuje řezané nebo zlomené části,
- okurková šťáva je čirá, zcela pokrývá naložené okurky, není vidět povlak podobný závoji na okurkách ani žádný sediment na dně nádoby,
- lze použít pouze průhledný skleněný obalový materiál.

### 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. Proces výroby

Vlastní kontrola výrobku

1. Komplexní (organoleptické, fyzikální, chemické a mikrobiologické) vlastní testování výrobku podle výrobní šarže.
2. Používání metod v závodě, s nimiž jsou výrobní procesy a bezpečnost výrobků, kvalita a hygiena pravidelně kontrolovány dokumentovaným způsobem. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
3. Analýza trendů v rámci vlastního testování: vytvoření grafu kontroly kvality pro grafické znázornění analytických a mikrobiologických hodnot s nastavením směrných hodnot, varovného prahu 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 v rámci systému vlastní kontroly by měly být prováděny vnitropodnikovými nebo externími laboratořemi s ohledem na tato kritéria:
  - kyselost v % hmotnostních (vyjádřeno jako kyselina octová)
  - obsah NaCl (sůl) v % hmotnostních
  - obsah písku v % hmotnostních
  - mikrobiologie (počet kvasinek, počet plísní, celkový počet mikroorganismů, sulfid redukující Clostridia, počty mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních spór)
  - rezidua pesticidů z dodané suroviny
  - obsah těžkých kovů z dodané suroviny,

- obsah chloristanu ze vstupního materiálu.

Z různých šarží vyrobených v daném roce se namátkově zkouší nejméně 9 vzorků ročně.

5. Vlastní kontrola výrobního procesu výrobku (od převzetí surovin až po dodávku konečného výrobku) na základě jednotlivých šarží (zejména kontrola doby tepelného zpracování a teploty, jakož i kontrola uzavření).
6. Provozování programu hodnocení surovin/dodavatelů, v rámci kterého se provádí analýza trendů na základě výsledků laboratoře.
7. Použití surovin s ochrannou známkou pro potraviny vysoké jakosti (KMÉ).
8. Certifikované ekologické zemědělství (není volitelné ve spojení s bodem 26).
9. Pěstitelé okurek nakládaček musí mít osvědčení Global G.A.P.
10. Syrové okurky nakladačky jsou přepravovány do zpracovatelského zařízení od producenta do 24 hodin od jejich sklizně.
11. Kontrola procesu zpracování cizího materiálu v programu PRP a jeho přísné prosazování.
12. Existence osvědčení ISO 22000, BRC, FSSC 22000 nebo IFS o bezpečnosti potravin.

## II. Udržitelnost

### Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

- **Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí**

13. 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, zelenou službu nebo prodává zelenou energii (solární energie, větrná energie, vodní energie, bioplyn, geotermální energie)*

*Dokument prokazující rozložení celkové spotřeby elektřiny a obnovitelné elektřiny za poslední finanční rok)*

- **Využívání udržitelných vstupních/technologických metod řízení**

14. Použití metod úpravy statkových hnojiv šetrných k životnímu prostředí.

*(Podnik má zaveden postup pro identifikaci a posouzení environmentálních a sociálních rizik a příležitostí a pro reakci na ně, např. environmentálně šetrné skladování statkových hnojiv, množství aplikovaných statkových hnojiv)*

15. Účinnější řízení zdrojů: modernizace technologií zpracování, které šetří materiály, energii a vodu a snižují dopad na životní prostředí (např. regenerativní rekuperace tepla, rekuperace odpadního tepla, zvýšení 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 zaveden postup pro identifikaci a posouzení environmentálních a sociálních rizik a příležitostí a pro reakci na ně.*

*Je třeba prověřit, jaký podíl materiálů používaných podnikem nebo podniky v jeho hodnotovém řetězci tvoří recyklované, zpětně získané, obnovitelné a neobnovitelné suroviny (oběhové hospodářství).*

16. Systém rekuperace energie na výrobních strojích.

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

17. Zavedení systému environmentálního řízení (EMS) v souladu s normou MSZ EN ISO 14001:2015 nebo EMAS (systém řízení a auditu z hlediska ochrany životního prostředí), který osvědčuje soulad s předpisy v oblasti životního prostředí.

*(Předávání výročních zpráv, které uvádí spotřebu energie, nakládání s odpady, spotřebu vody a další dopady na životní prostředí.)*

18. Čisticí prostředky a detergenty šetrné k životnímu prostředí a/nebo šetřící vodu, které se pravidelně používají, a to odůvodněným způsobem.

*(Osvědčující certifikáty, bezpečnostní listy, specifikace, ochranné známky na obalech. Osvědčení certifikačních orgánů, např. Ecocert, Zelená certifikace, Breeam, Leed.)*

19. 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.)*

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

*(Podnik má licenci na manipulaci s perzistentními organickými znečišťujícími látkami, jejich sběr, přepravu, skladování a likvidaci způsobem, který poté, co se stanou odpadem, neznečišťuje životní prostředí.)*

21. Účinná technologie čištění odpadních vod šetrná k životnímu prostředí. (např. biologické čištění odpadních vod)

22. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

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

- **Zelená certifikace**

23. Úřední doklad o uznaném, certifikovaném hodnocení udržitelnosti v souladu se stávajícími platnými právními předpisy EU (např. mimo jiné: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC)

24. 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.*

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

26. Suroviny použité při výrobě výrobků pocházejí z certifikovaného ekologického nebo extenzivního zemědělství nebo mají jiným vědecky prokazatelným způsobem sníženou ekologickou stopu. (Nepovinný podle bodu 8)

*(Výrobek označený Národním úřadem pro bezpečnost potravinového řetězce (Nébih) „ekologickým označením“, výrobek nebo služba, které jsou šetrné k životnímu prostředí.)*

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

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

28. Dodavatelé primárních obalových materiálů, které přicházejí do styku s výrobkem, musí mít certifikaci BRC nebo IFS PACsecure.

- **Doprava**

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

*(Místo produkce, výroby a/nebo zpracování se může nacházet ve vzdálenosti do 100 km.)*

30. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, musí být vyráběny a do místa produkce dopravovány v okruhu 100 km.

31. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí. Lean & Green

32. Výrobek by měl být dodáván spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

## **Sociální aspekty**

33. Existence auditu SMETA

34. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování

*(např. distribuuje potraviny, které nejsou prošlé a které z nějakého důvodu nejsou určeny k uvedení na trh, zdarma charitativní organizaci)*

35. Prevence plýtvání potravinami předcházením vzniku odpadů ve výrobě a logistice.