

SYSTÉM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Přímo lisované ovocné a/nebo zeleninové
šťávy
(tepelně upravené)**

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

Přímo lisované ovocné a/nebo zeleninové šťávy (tepelně upravené)

Žádosti o ochrannou známku „Vysoce jakostní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce jakostní potravina zlaté třídy“ lze podávat pro přímo lisované šťávy (nikoli z koncentrátu), jejichž výrobní podmínky splňují požadavky platných právních předpisů, a kromě příslušných ustanovení a specifikací maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus) musí produkty splňovat rovněž níže uvedené požadavky.

Zvláštní požadavky na přímo lisované ovocné a/nebo zeleninové šťávy (nikoli z koncentrátu):

- obsahuje 100 % ovocné a/nebo zeleninové šťávy,
- k úpravě kyselosti je povoleno používat pouze citronovou/limetkovou šťávu/koncentrát a výrobek neobsahuje žádné přísady ani pomocné látky,
- produkt je vyroben z nezpracované zeleniny a/nebo ovoce (bez použití ovocných a zeleninových koncentrátů a/nebo jiných polotovarů) a je vyroben za použití technologie přímé výroby,
- konzervuje se tepelnou úpravou,
- míchání několika druhů ovoce nebo zeleniny je povoleno,
- je povoleno smísení šťávy s dužinou a filtrované šťávy,
- obsah sušiny rozpustné ve vodě v produktu musí v případě ovocných šťáv dosahovat alespoň 10,0 ref %,
- obsah ve vodě rozpustné sušiny v produktu musí být v případě zeleninových šťáv a v případě ovocných šťáv smíchaných se zeleninovou šťávou minimálně 7,0 ref %.

Povinné parametry pro rostlinnou produkci:

- Pěstování se provádí s využitím technologie integrovaného pěstování, s využitím technologických nástrojů pro prevenci škůdců, zavedením systémů včasného varování v oblasti ochrany rostlin, monitorováním a přednostně s využitím biologické ochrany rostlin.

Další požadavky:

- V případě **konvenčních (nikoli bio) produktů** výrobce musí mít:
 - certifikovaný systém zabezpečování jakosti (např. GlobalGAP) nebo

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

- dokumentaci pro sledování od pěstování plodin až po sklizeň a zpracování. Rovněž musí mít provedeny zkoušky vlastní nebo externí laboratoří schválenou v rámci systému vlastní kontroly, a to podle následujících kritérií:
 - rezidua pesticidů,
 - obsah patulinu (u výrobků obsahujících jablka),
 - obsah olova.
- V případě **ekologických (bio) produktů** získaných z certifikovaného ekologického zemědělství postačí platné ekologické osvědčení vydané výrobcí a žadateli.

- **Drobní zemědělci:**

Žadatelé zabývající se drobnou výrobou a dodávkami potravin musí namísto požadavků uvedených v bodě 1 splnit požadavky vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 60/2023 ze dne 15. listopadu 2023 o hygienických podmínkách místní a okrajové výroby a dodávek malých množství potravin, namísto prvního odstavce v části „Další požadavky“.

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 kontrola a vlastní testování

1. Zkoušky jsou prováděny interními nebo externími laboratořemi v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
 - obsah sušiny rozpustné ve vodě,
 - obsah konzervačních látek,
 - mikrobiologie (podle výnosu Ministerstva zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 a nařízení (ES) č. 2073/2005),
 - rezidua pesticidů,
 - obsah patulinu (u výrobků obsahujících jablka),
 - obsah olova.

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

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

2. Komplexní (senzorické, fyzikálně-chemické, mikrobiologické) vlastní zkoušení produktu podle výrobní šarže.
3. Používání metod v zemědělském podniku, jejichž pomocí jsou pravidelně kontrolovány a analyzovány výrobní postupy a bezpečnost, jakost a hygiena výrobků a které jsou dokumentovány. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
4. Analýza trendů 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.
5. Vlastní kontrola na základě šarží s ohledem na výrobní proces (od příjmu surovin až po dodání hotového výrobku).
6. Zavedení programu hodnocení surovin / dodavatelů surovin, v jehož rámci se provádí analýza trendů na základě laboratorních zjištění.
7. Použití surovin s ochrannou známkou KMÉ.
8. Používání ovoce nebo zeleniny chráněných Evropskou unií.
9. Certifikované ekologické zemědělství (není volitelné ve spojení s bodem 24).
10. 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 II. Obaly vstřícné z hlediska spotřebitele s ekologickou stopou / environmentální zátěží větší, než je u podobných výrobků na trhu, nejsou přijatelné.
11. Systémy bezpečnosti potravin a řízení kvality certifikované nezávislou organizací (např. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), vlastnictví osvědčujícího certifikátu

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

- **Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí**
12. 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.) (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

*(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**

13. 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

— zda je v souladu s právními předpisy / zda má certifikaci v oblasti životního prostředí

— zda pro svůj provoz využívá certifikované ekologické produkty nebo služby.

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).

14. 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).

15. 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.)

16. 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.)

17. 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.)

18. 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.)

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

20. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

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

- **Zelená certifikace**

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

22. 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.)

23. Podnik se zavázal k iniciativě Science Based Target Initiative (SBTI).

24. 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 ve spojení s bodem 9)

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

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

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

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

- **Doprava**

27. 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.)

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

29. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snížení emisí.

(Program Lean & Green)

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

Sociální aspekty

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

32. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.

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