

SYSTEM CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI WYSOKIEJ JAKOŚCI



ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI (KMÉ)

SYSTEM CERTYFIKACJI

SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI

**Jogurt aromatyzowany zawierający żywe
kultury bakterii, jogurt kremowy**

Budapeszt, marzec 2026 r.

Jogurt aromatyzowany zawierający żywe kultury bakterii, jogurt kremowy

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) lub „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” można składać dla produktów o nazwie „jogurt aromatyzowany zawierający żywe kultury bakterii lub jogurt kremowy”, jeżeli warunki produkcji są zgodne z obowiązującymi przepisami węgierskimi i unijnymi, a produkt spełnia następujące wymogi, oprócz odpowiednich wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus). Dopuszczalne jest dodawanie witamin i składników mineralnych, pod warunkiem zgodności z odpowiednimi przepisami.

Elementy obowiązkowe

Kryteria dotyczące składników:

- Można stosować wyłącznie mleko krowie pochodzące z kraju producenta.
- Użyte mleko musi mieć zawartość białka co najmniej 3,2 g/100 g.
- Do barwienia można stosować wyłącznie barwiące środki spożywcze lub barwniki uzyskane lub wyprodukowane z surowców spożywczych.
- Jako środki aromatyzujące można stosować produkty spożywcze o właściwościach aromatyzujących (np. owoce, czekoladę itp.), naturalne substancje aromatyczne oraz naturalne preparaty aromatyczne.
- Substancje słodzące można stosować zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 („wyłącznie: produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru”), z wyjątkiem aspartamu.
- W przypadku produktów wzbogaconych produktami zbożowymi badania na obecność mikotoksyn w głównych zbożach, pseudozbożach i innych produktach mielonych i/lub innych mąkach z nasion (np. z nasion oleistych) należy przeprowadzać w odniesieniu do każdego dostawcy zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915, ale co najmniej raz na kwartał.

Wyniki pomiarów podane w certyfikatach dostawcy mogą być również brane pod uwagę przy przeprowadzaniu obowiązkowych badań określonych powyżej.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD
DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego
Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

Kryteria dotyczące gotowego produktu:

- W przypadku jogurtów owocowych zawartość owoców musi wynosić co najmniej 8 %.
- Stosowanie dodatków nie jest dozwolone – nawet w formie przeniesienia.

Elementy opcjonalne

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) i „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” można składać w przypadku produktów, które oprócz wymogów obowiązkowych opisanych powyżej spełniają również wymogi przewidziane w co najmniej jednym punkcie każdej z kategorii elementów opcjonalnych oznaczonych numerami I i II.

I. Proces produkcji

1. Stosowanie kultur bioprotekcyjnych¹.

Samokontrola i samomonitorowanie

2. Kompleksowe (organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, mikrobiologiczne) własne badanie produktu według partii produkcyjnej w gospodarstwie.
3. Monitorowanie okresu trwałości wszystkich partii produkcyjnych, badanie i dokumentacja cech organoleptycznych, fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.
4. W umowach z dostawcami przetwórcy zapisuje, że będzie przyjmować wyłącznie mleko i śmietanę z gospodarstw mlecznych, którego zawartość aflatoksyny M1 nie przekracza wyznaczonego limitu, co będzie weryfikowane samodzielnie dla wszystkich partii surowego mleka lub śmietany dostarczanych do zakładu. Metoda badania musi być taka, aby można ją było wykorzystać do weryfikacji zgodności z maksymalnymi poziomami określonymi w obowiązującym rozporządzeniu w sprawie dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
5. Analiza trendów w ramach systemu samokontroli: opracowanie karty kontroli jakości umożliwiającej graficzne przedstawienie wyników analiz chemicznych i mikrobiologicznych, z oznaczeniem wartości orientacyjnych, progu ostrzegawczego i/lub wartości granicznych. Wartości te porównuje się z rzeczywistymi danymi uzyskanymi w wyniku samokontroli oraz, w razie konieczności, podejmuje się odpowiednie środki.
6. Badania w ramach systemu kontroli wewnętrznej muszą być przeprowadzane w laboratoriach zewnętrznych w odniesieniu do następujących kryteriów:
 - zawartość tłuszczu,

¹ kultury przeciwdziałające wzrostowi drożdży i pleśni

- zawartość białka mleka w suchej masie beztłuszczowej,
- zawartość suchej masy beztłuszczowej,
- tłuszcz inny niż mleczny (niewymagane w przypadku zakładów przetwarzających wyłącznie mleko/śmietanę),
- liczba bakterii kwasu mlekowego w kulturze starterowej,
- mikrobiologia (zgodnie z dekretem Ministerstwa Zdrowia nr 4/1998 z dnia 11 listopada i rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005),
- masa netto,
- zawartość laktozy w przypadku produktu niezawierającego laktozy,
- w przypadku gdy na etykiecie produktu wskazana jest grupa mikroorganizmów lub drobnoustrojów – specyfikacja ilości nazwanej, żywej, aktywnej grupy mikroorganizmów lub drobnoustrojów.

Co kwartał bada się co najmniej jedną próbkę, wybraną losowo spośród różnych partii wyprodukowanych i przekazanych do sprzedaży w danym roku.

Proces produkcji mleka (metody przetwarzania mleka)

7. Zgodność z wyższymi wymogami higienicznymi podczas procesu produkcji: surowe mleko i śmietana dostarczane do zakładu podlegają przepisom załącznika 4 do dekretu nr 4/1998 z dnia 11 listopada w sprawie dopuszczalnych poziomów skażenia mikrobiologicznego w żywności, co należy sprawdzać 3 razy w miesiącu.
8. Kontrola wewnętrzna oparta na partiach produkcyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem procesu produkcji (od przyjęcia surowego mleka/śmietany aż do dostawy produktu gotowego).
9. Prowadzenie programu dla dostawców mleka surowego, w ramach którego przeprowadza się analizę tendencji w odniesieniu do wyników badań laboratoryjnych mleka surowego.
10. Prawo do korzystania z logo „Tejszív” [„Mleczne Serce”].
11. Produkcja ekologiczna certyfikowana zgodnie z systemami kontroli i certyfikacji określonymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848. (nie jest to opcjonalne w połączeniu z pkt 22 i 29).

Hodowla zwierząt (proces produkcji surowca)

12. Pasza bez GMO.
13. Gospodarstwo hodowlane posiada ważny certyfikat Global GAP dotyczący dobrostanu zwierząt.
14. Gospodarstwo hodowlane pozyskuje unijne środki na zapewnienie dobrostanu zwierząt.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

15. Jeżeli przetwórca mleka prowadzi również gospodarstwo mleczne, co najmniej raz w kwartale kalendarzowym wykonuje udokumentowany test zawartości aflatoksyn [w paszy własnej i wszelkiej paszy zakupionej (masa, rodzaj paszy, premiksy uzupełniające)].

Stosowanie opakowań przyjaznych dla konsumentów

16. Korzystne rozwiązanie opakowaniowe, które można wyraźnie odróżnić pod względem wygody i praktyczności od opakowań innych podobnych produktów dostępnych na rynku. W przypadku opakowań przyjaznych dla konsumentów uwzględnia się również aspekty zrównoważonego rozwoju określone w kategorii III elementów opcjonalnych. Nie dopuszcza się opakowań przyjaznych dla konsumentów o śladzie ekologicznym/obciążeniu środowiskowym większym niż w przypadku podobnych produktów dostępnych na rynku.

II. Zrównoważony charakter

Ochrona środowiska (zmniejszenie śladu środowiskowego, zielona logistyka)

17. Zastosowanie przyjaznych dla środowiska metod przetwarzania nawozu naturalnego.
Uwaga: Przedsiębiorstwo wdrożyło proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie. (przechowywanie obornika przyjaznego dla środowiska, ilość zastosowanego obornika)

- **Wykorzystanie przyjaznych dla środowiska, odnawialnych źródeł energii**

18. Zakład/wnioskodawca czerpie część energii z odnawialnych źródeł energii (np. wody termalnej, ciepła geotermalnego, paneli słonecznych, biogazu) w trakcie produkcji i przygotowania wyrobu.
*(Przedsiębiorstwo posiada certyfikowany produkt ekologiczny, świadczy usługę ekologiczną lub sprzedaje zieloną energię (energię słoneczną, energię wiatrową, energię wodną, biogaz, energię geotermalną).
Dokument przedstawiający rozkład zużycia całkowitej i odnawialnej energii elektrycznej w ostatnim roku budżetowym).*

- **Stosowanie zrównoważonych środków zarządzania/metod technologicznych**

19. Bardziej efektywne gospodarowanie zasobami, gospodarowanie materiałami, energią i wodą oraz modernizacja technologii przetwarzania, które zmniejszają wpływ na środowisko (np. regeneracyjny odzysk ciepła, odzysk ciepła odpadowego, poprawa efektywności systemów chłodniczych i zmniejszenie zużycia energii).
(Należy wykazać,
- *czy zapewnia zgodność z przepisami/posiada certyfikację w zakresie ochrony środowiska*
 - *czy korzysta z kwalifikowanego produktu ekologicznego lub kwalifikowanej usługi ekologicznej do swojej działalności.*

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

Wdrożono w nim proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie.

Należy zbadać, jaka część materiałów wykorzystywanych przez gospodarstwo lub przez przedsiębiorstwa w jego łańcuchach wartości pochodzi z recyklingu, regeneracji, surowców odnawialnych i nieodnawialnych /gospodarki o obiegu zamkniętym/).

20. System odzyskiwania energii na maszynach produkcyjnych.
(Na przykład wykorzystanie urządzeń przechwytyjących i przesyłających ciepło odpadowe ze sprężarki. Recykling energii cieplnej do innych procesów przemysłowych wymagających ciepła lub pary).
21. Stosowanie systemu zarządzania środowiskowego (EMS) lub EMAS (system ekozarządzania i audytu) zgodnie z normą MSZ EN ISO 14001:2015, poświadczające zgodność z przepisami w zakresie ochrony środowiska.
(Przygotowywanie rocznych sprawozdań zawierających informacje na temat zużycia energii, gospodarowania odpadami, zużycia wody i innego wpływu na środowisko.)
22. Certyfikowane i regularnie stosowane przyjazne dla środowiska i/lub oszczędzające wodę środki czyszczące i detergenty. (nie jest to opcjonalne w połączeniu z pkt 11)
(Certyfikaty, karty charakterystyki, specyfikacje, znaki towarowe na opakowaniu. Certyfikaty wydane przez jednostki certyfikujące, np. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)
23. Wykorzystanie produktów ubocznych, minimalizacja strat produktów i materiałów.
(Przedsiębiorstwo wdrożyło proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie. Wykorzystuje surowce, surowce wtórne wyprodukowane z odpadów zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym, a wymogi dotyczące gospodarki o obiegu zamkniętym są brane pod uwagę przy projektowaniu produktu, w tym jego opakowania.)
24. Efektywna i przyjazna dla środowiska technologia oczyszczania ścieków (np. biologiczne oczyszczanie ścieków).
25. Zweryfikowany spadek określonego zużycia wody.
(Np. wykorzystanie gorącej wody spływowej z instalacji do celów oczyszczania wtórnego, nawadniania kropelkowego, zbierania i recyklingu wody deszczowej, recyklingu szarej wody).
- **Rating ekologiczny**
26. Oficjalny dowód uznanego, certyfikowanego ratingu z zakresu zrównoważonego rozwoju zgodnie z obowiązującymi przepisami UE (między innymi: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

27. Polityka ekologicznego pozyskiwania zasobów, udokumentowana: priorytetowe traktowanie dostawców, którzy dokonali inwestycji w zakresie zrównoważonego rozwoju. *(Przedsiębiorstwo zobowiązuje swoich dostawców do przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko produktów i/lub usług. Wykazanie proporcji, w jakiej dostawcy wykorzystują np. odnawialne źródła energii, czy uwzględniają oni aspekty energetyczne budynków, czy stosują racjonalny ekologicznie system gospodarowania odpadami, minimalizują wpływ sieci logistycznej i transportu na środowisko.)*
28. Przedsiębiorstwo jest objęte zobowiązaniem w ramach inicjatywy Science Based Target Initiative (SBTI).
29. Surowiec wykorzystywany do produkcji wyrobu pochodzi od producenta ekologicznego (podmiotu gospodarczego lub grupy podmiotów gospodarczych) certyfikowanego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 lub jest pozyskiwany z rolnictwa ekstensywnego bądź z innej produkcji o zmniejszonym śladzie środowiskowym, który można wykazać naukowo. *Np. produkty opatrzone etykietą „ekologiczne”, produkty przyjazne dla środowiska.* (nie jest to opcjonalne w połączeniu z pkt 11)
- **Stosowanie ekologicznych rozwiązań w zakresie opakowań**
30. Stosowanie ekologicznego rozwiązania w zakresie opakowań dla produktów pakowanych (zmniejszony rozmiar opakowania lub alternatywne materiały opakowaniowe, np. kompostowalne (logo FSC lub PEFC)).
31. Dostawcy podstawowych materiałów opakowaniowych, które wchodzą w kontakt z produktem, powinni posiadać certyfikat BRC lub IFS PACsecure.
- **Transport**
32. Główny składnik trafia do zakładu przetwórczego z własnego gospodarstwa rolnego lub z odległości do 100 km. *(Miejsce produkcji i/lub przetwarzania może znajdować się w odległości do 100 km.)*
33. Optymalizacja transportu, planowanie tras w celu ograniczenia emisji. *(Program „Lean & Green”)*
34. Produkt jest dostarczany konsumentowi w ramach krótkiego łańcucha dostaw.

Aspekty społeczne

35. Istnienie audytu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
36. Zapobieganie marnotrawieniu żywności poprzez darowizny.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (URZĄD DS. ZNAKÓW TOWAROWYCH, Centrum Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego Non-profit Ltd. - Food Chain Safety Center Nonprofit Ltd.)

H-1024 Budapeszt, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapeszt, Skr. Pocz. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

37. Zapobieganie marnotrawieniu żywności poprzez zapobieganie wytwarzaniu odpadów w produkcji i logistyce.