

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK PRE VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY



VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK

OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA CERTIFIKÁCIU

**Konzumné mlieko
(kravské mlieko)**

Budapešť, október 2025

Konzumné mlieko (kravské mlieko)

Žiadosti o ochrannú známku Vysokokvalitné potraviny (KMÉ) a ochrannú známku Zlatá kvalita potravín sa môžu podávať v prípade pasterizovaného, ESL alebo UHT konzumného mlieka s obsahom tuku najmenej 1,5 %, vrátane bezlaktózových výrobkov.

Výrobok musí spĺňať platné právne požiadavky vrátane tých, ktoré sú uvedené v maďarskom potravinovom kódexe.

Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, musia byť splnené aj požiadavky stanovené v bode 1.3.2 časti „III. Špecifikácie výrobkov“ v predpise 2-104 maďarského potravinového kódexu, ktoré sa týkajú mliečnych výrobkov s charakteristickým označením kvality.

Pokiaľ ide o fyzikálne a chemické vlastnosti, musia byť splnené tieto požiadavky:

- Obsah bielkovín: min. 3,2 g/100 g
- Hustota pri teplote 20 °C: min. 1,03 g/cm³
- Teplota tuhnutia: –0,515 °C alebo nižšia.

Nepovinné prvky

Žiadosti o ochrannú známku vysokokvalitných potravín (KMÉ) a ochrannú známku „Zlatá kvalita potravín“ sa môžu podávať v prípade výrobkov, ktoré okrem uvedených povinných požiadaviek spĺňajú aj aspoň jeden bod v každej z voliteľných kategórií prvkov I a II.

I. Výrobný proces

Vlastné monitorovanie a vlastné testovanie

1. Komplexné (senzorické, fyzikálne a chemické, mikrobiologické) vlastné testovanie výrobku podľa výrobných dávok v podniku.
2. Monitorovanie trvanlivosti všetkých výrobných dávok, preskúmanie a dokumentácia organoleptických, fyzikálnych, chemických a mikrobiologických vlastností.
3. Od spracovateľa sa vyžaduje, aby do zmlúv o dodávke zahrnul, že bude z poľnohospodárskeho podniku na výrobu mlieka prijímať iba mlieko a smotanu s obsahom aflatoxínu M1 nepresahujúcim limitnú hodnotu, čo bude spracovateľ aj osobne kontrolovať v prípade všetkých dávok surového mlieka a/alebo smotany dodaných a prijatých vo výrobnom závode. Metóda testovania musí byť taká, aby sa mohla použiť na overenie dodržiavania horných limitov stanovených v platnom nariadení o maximálnych hodnotách určitých kontaminantov v potravinách.

4. V závode sa používajú také metódy, v rámci ktorých sa pravidelne kontrolujú výrobné procesy, kvalita výrobkov a hygiena, a na základe zistení sa zavádzajú nápravné opatrenia, stanovujú sa osvedčené postupy a vykonávajú sa príslušné školenia zamestnancov.
5. Analýza trendov v rámci vlastného monitorovania: vytvorenie grafu kontroly kvality pre grafické znázornenie analytických a mikrobiologických hodnôt s nastavením smerodajných hodnôt, výstražného prahu a/alebo limitných hodnôt. Tieto hodnoty sa porovnávajú so skutočnými údajmi získanými z vlastného testovania a v prípade potreby sa prijímajú vhodné opatrenia.
6. Testy majú vykonávať externé laboratória v rámci systému vlastného monitorovania so zreteľom na tieto kritériá:
 - obsah tuku,
 - obsah bielkovín,
 - hustota,
 - teplota tuhnutia,
 - testy na fosfatázu a peroxidázu,
 - mikrobiológia [podľa vyhlášky ministerstva zdravotníctva č. 4/1998 z 11. novembra a nariadenia (ES) č. 2073/2005],
 - čistý objem,
 - obsah laktózy v prípade bezlaktózového výrobku.

Najmenej deväť náhodných vzoriek z rôznych výrobných dávok (vyrobených a odoslaných na predaj v danom roku) sa každoročne preskúma tak, aby bola z každého kalendárneho štvrt'roka zahrnutá minimálne jedna vzorka.

Proces výroby mlieka (metódy spracovania mlieka)

7. Použitie „šetrných“ metód spracovania, pomocou ktorých možno v čo najväčšej miere zachovať pôvodný hodnotný obsah a zloženie. Takéto metódy zahŕňajú pasterizáciu pri teplote 72 °C počas 15 sekúnd alebo kombináciu takejto pasterizácie a mikrofiltrácie.
8. Dodržiavanie prísnejších hygienických požiadaviek počas výrobného procesu: v prípade surového mlieka vstupujúceho do závodu testovanie 3-krát mesačne takto:
 - *Staphylococcus aureus*: < 10 JTK/g;
 - Plesne a kvasinky: max. 10 JTK/g;
 - Koliformné baktérie: < 10/g;
 - *Enterobacteriaceae*: < 10 JTK/g;
 - *Enterococcus* (skupina D): < 10 JTK/g;
 - Siročítany redukujúce klostrídiá: < 10 JTK/g.
9. Vlastné monitorovanie výrobného procesu pre jednotlivé dávky (od prijatia surového mlieka až po dodanie hotového výrobku).
10. Realizácia programu dodávateľov surového mlieka, v rámci ktorého sa vykonáva analýza trendov na základe laboratórnych výsledkov pre surové mlieko.
11. Oprávnenie používať logo „Tejszív“ [Mliečne srdce].

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

Živočíšna výroba (výrobný proces vstupných surovín)

12. Krmivo bez GMO.
13. Ekologické poľnohospodárstvo (nie je voliteľné v kombinácii s bodom 31).
14. Poľnohospodársky podnik má platnú globálnu certifikáciu GAP týkajúcu sa dobrých životných podmienok zvierat.
15. Poľnohospodársky podnik dostáva finančné prostriedky EÚ na dobré životné podmienky zvierat.
16. Ak je spracovateľ mlieka aj producentom mlieka, aspoň raz za kalendárny štvrtrok sa musí vykonať zdokumentovaný aflatoxínový test [vlastného krmiva a akéhokoľvek zakúpeného krmiva (hmotnosť, suché krmivo, doplnkové premixy)].

Používanie obalov priaznivých pre spotrebiteľov

17. Priaznivé obalové riešenie, ktoré možno jasne odlišiť z hľadiska pohodlia a praktickosti od obalu iných podobných výrobkov dostupných na trhu. V prípade obalov priaznivých pre spotrebiteľov sa zohľadňujú aj aspekty udržateľnosti vymedzené v kategórii nepovinných prvkov II. Obaly priaznivé pre spotrebiteľov s väčšou ekologickou stopou/environmentálnou záťažou ako pri podobných výrobkoch na trhu nie sú prijateľné.

II. Udržateľnosť

Ochrana životného prostredia (zníženie environmentálnej stopy, zelená logistika)

18. Uplatňovanie metód spracovania hnoja šetrných k životnému prostrediu.

Poznámka: (Podnik má zavedený postup na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti. (skladovanie hnoja šetrné k životnému prostrediu, množstvo aplikovaného hnoja.)

- **Využívanie obnoviteľných zdrojov energie šetrných k životnému prostrediu**

19. Podnik/žiadateľ získava počas výroby a procesu prípravy výrobku časť svojej energie z obnoviteľných zdrojov energie (napr. termálna voda, geotermálne teplo, solárne panely, bioplyn).

[Podnik má certifikovaný ekologický výrobok, environmentálne vhodnú službu alebo predáva zelenú energiu (slnečná energia, veterná energia, vodná energia, bioplyn, geotermálna energia).

Dokument na preukázanie distribúcie celkovej spotreby elektrickej energie a spotreby elektrickej energie z obnoviteľných zdrojov v poslednom finančnom roku].

- **Využívanie vstupov/technologických metód udržateľného riadenia**

20. Efektívnejšie hospodárenie so zdrojmi, s materiálmi, energiou a vodou a modernizácia spracovateľských technológií, ktoré znižujú vplyv na životné prostredie (napríklad regeneračná rekuperácia tepla, rekuperácia odpadového tepla, zlepšenie účinnosti chladiacich systémov a zníženie spotreby energie).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

[Musí sa preukázať:

- či má environmentálny súlad/environmentálne osvedčenie,
- či pri svojej prevádzke používa kvalifikovaný ekologický výrobok alebo environmentálne vhodnú službu.

Má zavedený proces na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti.

Je potrebné preskúmať, aký podiel materiálov, ktoré podniky používajú vo svojich hodnotových reťazcoch, tvoria recyklované, regenerované, obnoviteľné a neobnoviteľné suroviny (obehové hospodárstvo).]

21. Systém rekuperácie energie na výrobných strojoch.
(Napríklad použitie akéhokoľvek zariadenia, ktoré zachytáva a prenáša odpadové teplo z kompresora. Recyklácia tepelnej energie pre iné priemyselné procesy, ktoré vyžadujú teplo alebo paru).
22. Uplatňovanie systému environmentálneho manažérstva (EMS) alebo EMAS (schéma pre environmentálne manažérstvo a audit) v súlade s normou MSZ EN ISO 14001:2015, ktorou sa osvedčuje environmentálny súlad.
(Vypracovanie výročných správ, ktoré poskytujú informácie o spotrebe energie, nakladaní s odpadom, spotrebe vody a ďalších vplyvoch na životné prostredie.)
23. Certifikované a pravidelne používané čistiace prostriedky a detergenty šetrné k životnému prostrediu a/alebo šetriace vodu.
(Certifikácie, karty bezpečnostných údajov, špecifikácie, ochranné známky na obale. Certifikáty od certifikačných orgánov, napr. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)
24. Využívanie vedľajších produktov, minimalizácia produktových a materiálových strát.
(Podnik má zavedený postup na identifikáciu, posudzovanie a reagovanie na environmentálne a sociálne riziká a príležitosti. Podnik využíva suroviny, druhotné suroviny vyrobené z odpadu v súlade so zásadami obehového hospodárstva a pri navrhovaní výrobku vrátane jeho balenia sa zohľadňujú požiadavky obehového hospodárstva.)
25. Prevádzka environmentálne vhodného systému nakladania s odpadom. Triedený zber a recyklácia odpadu v zdokumentovanej forme.
(Podnik je oprávnený nakladať s perzistentnými organickými látkami, zberať ich, prepravovať ich, skladovať ich a likvidovať ich neznečisťujúcim spôsobom, keď sa stanú odpadom.)
26. Efektívna technológia čistenia odpadových vôd šetrná k životnému prostrediu (napr. biologické čistenie odpadových vôd).
27. Preukázaný pokles špecifickej spotreby vody.
(Napr. používanie odtekajúcej teplej vody zo zariadení na sekundárne čistenie, kvapková závlaha, zber a recyklácia dažďovej vody, recyklácia sivej vody)

- **Environmentálne hodnotenie**

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

28. Úradný dôkaz uznaného, certifikovaného hodnotenia udržateľnosti v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ (napr. okrem iného: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
29. Zdokumentovaná politika zeleného získavania zdrojov: uprednostňovanie dodávateľov, ktorí investovali do udržateľnosti.
(Podnik zabezpečí, aby jeho dodávatelia vykonávali environmentálne hodnotenie výrobkov a/alebo služieb. Preukazuje sa podiel, v akom dodávatelia využívajú, napríklad obnoviteľné zdroje energie, či zohľadňujú energetické aspekty budovy, či prevádzkujú environmentálne vhodný systém nakladania s odpadom, minimalizujú vplyv logistickej siete a dopravy na životné prostredie.)
30. Podnik sa zaviazal k iniciatíve SBTI (Science Based Target Initiative).
31. Surovina používaná pri výrobe výrobku pochádza z certifikovaného ekologického alebo extenzívneho poľnohospodárstva alebo má zníženú environmentálnu stopu, pre čo existujú iné vedecké dôkazy. (nie je voliteľné v kombinácii s bodom 13)
(Např. výrobky označené ako ekologické výrobky, výrobky alebo služby šetrné k životnému prostrediu.)
- **Používanie ekologických obalových riešení**
32. Používanie ekologického obalového riešenia pre balené výrobky [zredukovaná veľkosť balenia alebo alternatívne obalové materiály, napr. kompostovateľné (FSC or PEFC logo)].
33. Dodávatelia primárneho obalového materiálu, ktorý prichádza do styku s výrobkom, musia mať certifikáciu BRC alebo IFS PACsecure.
- **Doprava**
34. Hlavná zložka prichádza do spracovateľského závodu z vlastného podniku alebo zo vzdialenosti do 100 km.
(Miesto výroby, výrobný a/alebo spracovateľský závod sa môže nachádzať vo vzdialenosti do 100 km.)
35. Krmivo sa dodáva zo vzdialenosti do 100 km.
36. Živé zvieratá sa prepravujú v okruhu do 100 km.
37. Optimalizácia dopravy, plánovanie trás na zníženie emisií.
(Program Lean & Green)
38. Výrobok sa spotrebiteľovi dodáva v rámci krátko dodávateľského reťazca.

Sociálne aspekty

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

39. Existencia auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
40. Predchádzanie plytvaniu potravinami prostredníctvom darovania.
41. Predchádzanie plytvaniu potravinami predchádzaním vzniku odpadu vo výrobe a logistike.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD
PRE OCHRANNÉ ZNÁMKY, Centrum pre bezpečnosť potravinového reťazca, nezisková
spoločnosť, s. r. o.)

H-1024 Budapešť, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapešť, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu