

SYSTÉM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Hluboce zmrazený zelený hrášek

Budapešť, říjen 2025

Hluboce zmrazený zelený hrášek

Žádosti o udělení ochranné známky „Vysoce kvalitní potravina“ (KMÉ) nebo „Vysoce kvalitní potravina zlatého stupně“ lze podávat pro výrobky pod názvem „hluboce zmrazený zelený hrášek“, jejichž výrobní podmínky splňují platné maďarské a unijní právní požadavky a kromě těchto požadavků také splňují níže uvedená kritéria.

Povinné prvky

Specifikace, definice produktu:

Hluboce zmrazené zelené hrášek jsou jemná, zelená zbarvená semena luštěniny zeleného hrášku (*Pisum Sativum* L.), která jsou konzervována hlubokým zmrazením.

Složky, které lze použít:

Zelený hrášek vyloupaný z lusku

Definice specifické pro výrobek:

Suchý, přezrálý, tvrdý hrách: změna způsobená ztrátou vody, vadnutím nebo přezrálostí.

Kusy lusku: kousky lusku, které pokrývají plod.

Nedozrálý hrách: prázdná slupka.

Nahnědlý a/nebo nažloutlý hrášek: nažloutlé nebo hnědé zbarvení zeleného hrášku skladovaného po nevhodnou dobu a při nevhodné teplotě, které je doprovázeno změnou vůně a chuti.

Rezavý/skvrnitý hrášek: Rezavě hnědá skvrna nebo změna barvy na zeleném hrášku, která postihuje pouze malý povrch zeleného hrášku.

Rozbitý, popraskaný hrášek: Změny zeleného hrášku v důsledku mechanického poškození nebo nedokonalosti při zrání.

Jakostní vlastnosti:

Obecné vlastnosti:

Hluboce zmrazený zelený hrášek je pevný, zmrazený, svinutý, dobře očištěný, celý a zdravý. Prakticky se u něj nevyskytuje žloutnutí, skvrny, poškození hmyzem, poškozená zrna a cizí rostlinné materiály.

Nesmí obsahovat látky cizího původu nebo toxická semena plevelů. Lehké praskliny na hrášku (ve slupce a dužině) se nepovažují za vady jakosti. Mírné namrznutí povrchu je povoleno.

Povolené jakostní odchylky:

Název vady	Maximální
Semena plevelů (netoxická)	0 ks/250 g
Hrášek poškozený hmyzem (nabodnutý, nakousnutý)	1 ks/250 g
Samostatné kusy lusku	1 ks/250 g
Kousky listu na hráscích	2 ks/250 g
Nahnědlý a/nebo nažloutlý hrášek	5 ks/250 g
Suchý, přezrálý, tvrdý hrášek	4 ks/250 g
Rezavý/skvrnitý hrášek	10 ks/250 g
Rozbitý, popraskaný hrášek	13 ks/250 g
Prázdna zrna	1 ks/250 g

Fyzikální a chemické vlastnosti:

Obsah sušiny v hluboce zmrazeném zeleném hrachu v % (m/m) a velikost hrachu podle kategorie:

Název kategorie výrobku	Obsah sušiny [% (m/m)]	Rozměry zrna [mm]
Hluboce zmrazený extra jemný zelený hrášek	max. 26	6-9
Hluboce zmrazený jemný zelený hrášek	max. 32	9-10
Hluboce zmrazený zelený hrášek	max. 35	bez specifikace

Organoleptické vlastnosti:

Tvar: charakteristický pro jeho odrůdu (sférický, oválný, čtvercový) při hlubokém zmrazení.

Barva: zelený hrášek má typickou zelenou barvu, ale v závislosti na odrůdě se mohou

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

objevit mírně smíšené odstíny.

Vůně: mají typickou vůni zeleného hrášku, bez cizích zápachů.

Chuť: typická pro odrůdu, v závislosti na její zralosti může mít sladkou a mírně moučnou chuť, ale nesmí být trpká, kyselá nebo mít cizí příchut'.

Textura: semena zeleného hrášku jsou měkká, ale občas se objeví i tvrdá semena nebo, v závislosti na odrůdě, tvrdá semena s měkkou žvýkací slupkou uvnitř.

Barva musí být posuzována v rozmrazeném stavu, tvar, velikost semen hrachu v hluboce zmrazeném stavu, chuť, vůně, struktura ve stavu po tepelné úpravě podle pokynů na obalu.

Označení:

Na hotovém balení výrobku musí být na místě a ve formě dostatečně viditelné pro spotřebitele uvedeno upozornění na povahu výrobku a na nutnost jeho tepelné úpravy před spotřebou.

Příklad varování:

„Výrobek není připraven ke spotřebě a může být spotřebován pouze po důkladné tepelné úpravě. Měl by být vařena nejméně 2–3 minuty.“

Názvy mohou zahrnovat:

Hluboce zmrazený extra jemný zelený hrášek

Hluboce zmrazený jemný zelený hrášek

Hluboce zmrazený zelený hrášek

Volitelné prvky

Žádosti o udělení ochranných známek „Vysoce kvalitní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce kvalitní potravina zlatého stupně“ mohou být podány 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

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

1. V rámci systému vlastní kontroly se surovina může ve stanovených intervalech podrobit interním nebo externím laboratorním zkouškám podle následujících kritérií:
 - obsah sušiny a velikost hrášku
 - odchylky jakosti
 - organoleptické vlastnosti
 - mikrobiologie:
 - Technologická hygienická kritéria podle výnosu ministra zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 o přípustných limitech mikrobiologické kontaminace potravin: Salmonella, S. auerus, Coliform, Sulf. red. clostridium, počet mikrobiálních kolonií, plíseň,
 - podle nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny: Listeria monocytogenes
 - 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.
2. Jednotlivé váhy zabudované v lince pro každý procházející primární a skupinový obal.
3. Používání metod v závodě, podle nichž se pravidelně posuzují výrobní procesy a bezpečnost výrobků (včetně sledování mikrobiologických parametrů ve výrobku a na površích, které přicházejí do styku s výrobkem během výroby, kontroly teploty během výrobních procesů a přísné kontroly teploty skladování hotového výrobku), jakož i kvalita, hygiena, zaznamenáváním naměřených hodnot pro každou šarži výrobku a následným prováděním analýzy trendů. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
4. Úplná vlastní kontrola (fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů) hotového výrobku během/po ukončení výroby každé šarže.
5. Aby bylo zajištěno zachování chladicího řetězce, je před zahájením nakládky při dodávce hotového výrobku zkontrolována a zaznamenána teplota ložné plochy, a pokud není vyhovující, jsou přijata nápravná opatření.
6. Systémy bezpečnosti potravin a řízení kvality certifikované nezávislou organizací (např. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), vlastnictví osvědčujícího certifikátu.

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

Postup výroby

7. Provozování programu hodnocení surovin/dodavatelů, v rámci kterého se provádí analýza trendů na základě výsledků laboratoře.
8. Suroviny pocházejí z certifikovaného ekologického zemědělství (nepovinné u bodu 22).
9. Linkové detektory kovů pro všechny procházející primární obaly.

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

II. Udržitelnost

Ochrana životního prostředí (snížení ekologické stopy, zelená logistika)

- Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí
 10. 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
 11. 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 nutno 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).*
 12. 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).
 13. 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.)

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

14. 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.)

15. 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.)

16. 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.)

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

18. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

(Například využití teplé vody odtékající z zařízení pro sekundární čištění, kapkové zavlažování, sběr a recyklace dešťové vody, využití šedé vody.)

- Zelená certifikace

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

20. 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.)

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

21. Podnik se zavázal k iniciativě Science Based Target Initiative (SBTI).
22. 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
23. U balených výrobků se používají obalová řešení šetrná vůči životnímu prostředí (menší obaly nebo alternativní obalové materiály, např. kompostovatelné (s logem FSC nebo PEFC)).
24. Dodavatelé primárního obalového materiálu, které přicházejí do styku s výrobkem, musí mít certifikaci BRC nebo IFS PACsecure.
- Doprava
25. 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.*)
26. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, jsou vyrobeny a do místa produkce dopravovány z okruhu 100 km.
27. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.
(*Program Lean & Green*)
28. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

Sociální aspekty

29. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
30. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.
31. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím zabránění vzniku jejich plýtvání v oblasti výroby a logistiky.

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