

SYSTÉM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY

KMÉ

VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



# VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

## ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Sýr mascarpone**

Budapešť, říjen 2025

## Sýr mascarpone

Žádosti o ochrannou známku pro potraviny vysoké kvality (KMÉ) a potraviny vysoké kvality zlatého stupně mohou být podány pro čerstvý přírodní smetanový sýr, včetně výrobků bez laktózy, který byl vyroben výhradně z pasterizované smetany a kravského mléka kyselou koagulací, s povolenými kyselinami pro potraviny, směsí mléčné kultury, který je krémovým, homogenním a nešlehaným produktem, jenž má být uchováván při teplotě chlazení a případně je podroben dodatečné tepelné úpravě.

### Povinné prvky

Výrobek musí být v souladu s platnými maďarskými právními předpisy a právními předpisy EU a musí splňovat následující kritéria:

#### Složky, které lze použít

- a) smetana,
- b) kravské mléko,
- c) kyselina citronová, citronová šťáva,
- d) kyselina mléčná,
- e) čisté kultury bakterií mléčného kvašení.

#### Složení

- obsah tuku v sušině: 60–90 %
- Maximální obsah vody: 60 %

#### Smyslové požadavky

Vnější (barva)	Jeho barva se může být od bílé po světle žlutou, která je typická pro máslo.
Vnitřní (pórovitost)	Jeho struktura je zcela homogenní, bez obsahu menších hrudek nebo otvorů.
Konzistence	Krémovitý, snadno roztíratelný, dobře rozpouští v ústech, bez hrudek, nelepivý.
Vůně	Připomínající smetanu, bez cizích zápachů.

---

**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

Chuť	Neutrální, smetanová, velmi mírně nakyslá, bez cizí chuti, připomínající máslo.
------	---

### Mikrobiologické podmínky

- *Salmonella*: 0/25 g
- *E. coli*: n=5 c=2 m=10 M=10<sup>2</sup>
- *Listeria monocytogenes*:
  - o n=5 0/25 g před tím, než se potravina dostane mimo přímou kontrolu provozovatele potravinářského podniku, který ji vyrábí
  - o n=5 100 cfu/g v případě výrobků uvedených na trh během doby jejich použitelnosti
- Koagulázopozitivní *Staphylococcus*: n=5 c=2 m=10 M=100

### 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. Plné vlastní monitorování ve výrobním podniku (v případě organoleptických, analytických a mikrobiologických parametrů definovaných v KMÉ) výrobku na šarži. Zahrnuje alespoň tyto analytické parametry:
  - obsah tuku,
  - obsah sušiny,
  - čistá hmotnost.
2. Používání metod v podniku, s nimiž jsou výrobní procesy a jakost a hygiena výrobků pravidelně kontrolovány. Na základě výsledků jsou zavedena nápravná opatření, jsou identifikovány osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
3. Zpracovatel musí ve smlouvách s dodavatelem uvést, že bude přijímat pouze mléko a smetanu z mléčné farmy s obsahem aflatoxinu M1 nepřekračujícím limit, který sám kontroluje ve všech šaržích syrového mléka a/nebo smetany dodaných a přijatých ve výrobním podniku. Způsob kontroly musí být takový, aby bylo možné ověřit dodržování limitů stanovených v platném nařízení o maximálních úrovních jednotlivých kontaminantů v potravinách.
4. Analýza výrobků v rámci vlastní kontroly: vytvoření grafu kontroly jakosti pro grafické znázornění analytických a mikrobiologických hodnot s uvedením orientačních hodnot,

---

**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

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. Zkoušky jsou prováděny interními nebo externími laboratořemi v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:
  - smyslové,
  - obsah tuku,
  - obsah sušiny,
  - nemléčný tuk, pokud se ve výrobním podniku používá také rostlinný tuk,
  - mikrobiologie (pro mikroorganismy uvedené ve specifikaci výrobku),
  - čistá hmotnost,
  - obsah laktózy v případě výrobku bez laktózy

Nejméně devět náhodných vzorků z různých výrobních šarží, vyrobených a odeslaných k uvedení na trh v daném roce, se každoročně přezkoumá tak, aby byl z každého kalendářního čtvrtletí zařazen alespoň jeden vzorek.

#### Metody zpracování mléka

6. Výrobek vyrobený z mléka s prokázanými vyššími hodnotami obsahu (např. vyšší obsah Ca/bílkoviny).
7. Dodržování vyšších hygienických požadavků během výrobního procesu: kontrola mikrobiologických parametrů obsažených v příloze č. 4 k výnosu ministra zdravotnictví č. 4/1998 ze dne 11. listopadu 1998 o přípustných mezích mikrobiologické kontaminace potravin u syrového mléka a smetany vstupujících do výrobního podniku jako suroviny prováděná 3krát měsíčně.
8. Vlastní kontrola na základě šarží při zaměření na postup výroby (od obdržení syrového mléka/smetany až po dodání hotového výrobku).
9. Program hodnocení základních látek/dodavatelů pro analýzu trendů na základě výsledků laboratorních testů syrového mléka/smetany (teplota, obsah tuku, pH, hustota, bod tuhnutí, obsah bílkovin, kyselost, laktóza).
10. Uzavřená výrobní technologie.
11. Použití surovin s ochrannou známkou KMÉ.
12. Způsobilost používat logo „Tejszív“ [Srdce z mléka].

#### Živočišná výroba (vstupu výrobní proces)

13. Zkrmování produkčních krmiv bez geneticky modifikovaných organismů.
14. Certifikované ekologické zemědělství (není volitelné ve spojení s bodem 33).
15. Účast v agroenvironmentálním režimu (program AKG).

---

**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

16. Zemědělský podnik má platnou globální certifikaci GAP pro dobré životní podmínky zvířat.
17. Zemědělský podnik dostává finanční prostředky EU na dobré životní podmínky zvířat.
18. Pokud je zpracovatel mléka rovněž producentem mléka, provede a zdokumentuje nejméně jednou za čtvrt roku zkoušku na aflatoxiny zkrmovaných krmiv (včetně vlastních vypěstovaných krmiv a veškerých zakoupených krmiv (hromadná krmiva, píče, doplňkové premixy)).

Použití obalů výhodných pro spotřebitele

19. 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.

## II. Udržitelnost

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

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

*Poznámka: (Podnik má zavedený proces, pomocí kterého identifikuje, hodnotí a reaguje na environmentální a sociální rizika a příležitosti. (skladování statkových hnojiv šetrné k životnímu prostředí, množství aplikovaných statkových hnojiv)*

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

21. 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**

22. 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*

---

**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

— 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).

23. 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).*

24. 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.)*

25. 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.)*

26. 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.)*

27. 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.)*

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

29. Prokázané snížení specifické spotřeby vody.

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.) (ÚRAD 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

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

- **Zelená certifikace**

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

31. 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.)*

32. Podnik má závazek SBTi (Science Based Target Initiative).

33. 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 podle bodu 14)

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

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

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

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

- **Doprava**

36. 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.)*

37. Krmivo je dodáváno z oblasti do vzdálenosti 100 km.

---

**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

38. Živá zvířata se přepravují v okruhu 100 km.
39. Optimalizace dopravy, plánování tras v zájmu snižování emisí.  
(*Program Lean & Green*)
40. Produkt se dostává ke spotřebiteli v rámci krátkého dodavatelského řetězce.

### **Sociální aspekty**

41. Existence auditu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
42. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím darování.
43. Prevence plýtvání potravinami prostřednictvím zabránění vzniku jejich plýtvání v oblasti výroby a logistiky.