

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΚΜΕ)

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Άρτοι
(παρασκευαζόμενοι μέσω έμμεσης μεθόδου με προζύμι)

Βουδαπέστη, 25 Μαρτίου 2025



Άρτοι

Οι αιτήσεις απονομής του εμπορικού σήματος «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας» (ΚΜΕ) μπορούν να υποβάλλονται για προϊόντα που ονομάζονται «άρτος», τα οποία παρασκευάζονται κυρίως από αλεύρι σπόρων δημητριακών με την έμμεση μέθοδο με προζύμι (με ζυμομύκητα ή χωρίς προσθήκη ζυμομύκητα) και η παραγωγή των οποίων περιλαμβάνει την παρασκευή ζύμης, τη διαμόρφωση, τη διόγκωση και το ψήσιμο, για τη μετέπειτα διάθεση του προϊόντος στην αγορά σε συσκευασμένη ή μη συσκευασμένη μορφή. Οι όροι παραγωγής πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα ουγγρική και ενωσιακή νομοθεσία και το τελικό προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις ακόλουθες απαιτήσεις πέραν των απαιτήσεων του ουγγρικού κώδικα τροφίμων.

Υποχρεωτικά στοιχεία

Κριτήρια για τα συστατικά:

- Η παραγωγή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από εγχώριες πρώτες ύλες αλεύρων, για τις οποίες η δοκιμή τοξίνης DON είναι υποχρεωτική σε τριμηνιαία βάση, με βάση τις μετρήσεις του εργαστηρίου ή του αλευρόμυλου.
- Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο υλικά που απαριθμούνται στον ουγγρικό κώδικα τροφίμων (Codex Alimentarius Hungaricus), με εξαίρεση τα ακόλουθα:
 - προϊόν μαγιάς αρτοποιίας ως υποκατάστατο προζυμιού
 - προϊόντα σόγιας
 - το φοινικέλαιο μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν διαθέτει τη βιώσιμη πιστοποίηση RSPO
 - συντηρητικό
 - οξικό οξύ κατάλληλο για τρόφιμα
 - ξύδι τροφίμων
 - νιφάδες πατάτας.

Στην περίπτωση προϊόντων που παρασκευάζονται με τεχνολογία που δεν χρησιμοποιεί προστιθέμενο ζυμομύκητα, δεν πρέπει επίσης να χρησιμοποιούνται καλλιέργειες εκκίνησης.

Κριτήρια για το τελικό προϊόν:

- Το προϊόν μπορεί να παρασκευαστεί μόνο με την έμμεση μέθοδο με προζύμι (με ζυμομύκητα ή χωρίς προσθήκη ζυμομύκητα).
- Στην παρασκευή προϊόντων εμπλουτισμένων με πατάτα, μπορεί να χρησιμοποιείται ο επιθετικός προσδιορισμός «πατάτα» εάν η αναλογία των βρασμένων πατατών στο συνολικό βάρος του αλεύρου είναι τουλάχιστον 12 % (κατά βάρος).



- Η ονομασία «άρτος», όπως αναφέρεται στον ουγγρικό κώδικα τροφίμων, πρέπει να συμπληρώνεται με το επίθετο «προζυμένιος» και, στον βαθμό που το προζύμι δεν περιέχει πρόσθετο ζυμομύκητα, θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο ο ισχυρισμός «παράγεται με προζύμι χωρίς πρόσθετο ζυμομύκητα» (ο όρος «προζύμι από άγρια μαγιά εκκίνησης» δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί).
- Οξύτητα:
 - στην περίπτωση των αρτοσκευασμάτων σίκαλης και των αρτοσκευασμάτων ολικής αλέσεως: 5-10
 - στην περίπτωση λοιπόν αρτοσκευασμάτων: 4-8

Οι άρτοι που φέρουν το σήμα ΚΜΕ δεν μπορούν να παραχθούν για κατάψυξη.

Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας για τα μη συσκευασμένα προϊόντα: έως 3 ημέρες.

Στην περίπτωση συσκευασμένων προϊόντων, η τεχνολογία της διαδικασίας συσκευασίας καθορίζει την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Δείκτες τεχνολογίας για το προζύμι:

- ο μέγεθος προζυμιού — τουλάχιστον 40 % (κατά βάρος)
- ο πυκνότητα προζυμιού: τουλάχιστον 60 % (κατά βάρος)
- ο Ο χρόνος για το φούσκωμα του προζυμιού είναι τουλάχιστον 10 ώρες.

Προαιρετικά στοιχεία

Αιτήσεις για την απονομή των εμπορικών σημάτων «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας» (ΚΜΕ) μπορούν να υποβάλλονται για προϊόντα τα οποία, εκτός από τις προαναφερθείσες υποχρεωτικές απαιτήσεις, συμμορφώνονται επίσης με. τουλάχιστον ένα σημείο σε καθεμία από τις προαιρετικές κατηγορίες στοιχείων I και II.

I. Διεργασία παραγωγής:

Αυτοπαρακολούθηση του προϊόντος

1. Διενέργεια τυχαίων δοκιμών στο προϊόν, στη μονάδα, από τις παρτίδες καθημερινής παραγωγής (για οργανοληπτικές, φυσικοχημικές και μικροβιολογικές παραμέτρους).



2. Χρήση μεθόδων στη μονάδα, στο πλαίσιο των οποίων οι διαδικασίες παραγωγής, η ποιότητα των προϊόντων και η υγιεινή ελέγχονται τακτικά, εφαρμόζονται διορθωτικά μέτρα με βάση τα ευρήματα, καθιερώνονται ορθές πρακτικές και παρέχεται σχετική κατάρτιση στο προσωπικό.
 3. Δοκιμές προϊόντων στο πλαίσιο του αυτοελέγχου: δημιουργία διαγράμματος ποιοτικού ελέγχου για τη γραφική αναπαράσταση των αναλυτικών και μικροβιολογικών τιμών, με τον καθορισμό καθοδηγητικών τιμών, ορίου προειδοποίησης και/ή οριακών τιμών. Οι τιμές αυτές συγκρίνονται με τα πραγματικά δεδομένα που συλλέγονται από τον αυτοέλεγχο και, εφόσον απαιτείται, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα.
 4. Οι δοκιμές θα πρέπει να διενεργούνται από εσωτερικά ή εξωτερικά εργαστήρια εγκεκριμένα στο πλαίσιο του συστήματος αυτοπαρακολούθησης, όσον αφορά τα ακόλουθα κριτήρια:
 - Περιεκτικότητα σε αλάτι εκφραζόμενη σε NaCl σε σχέση με την ξηρά ουσία της ψίχας
 - Οξύτητα
 - Βάρος
- Τουλάχιστον εννέα τυχαία δείγματα από διαφορετικές παρτίδες παραγωγής, που παράγονται και αποστέλλονται για εμπορία κατά το δεδομένο έτος, εξετάζονται ετησίως έτσι ώστε να περιλαμβάνεται τουλάχιστον ένα δείγμα από κάθε ημερολογιακό τρίμηνο.
5. Για τις μικροβιολογικές δοκιμές του προϊόντος για τις παραμέτρους Salmonella και E.coli, οι δοκιμές πραγματοποιούνται κάθε δύο μήνες από εσωτερικό ή εξωτερικό εργαστήριο.
 6. Πρέπει να έχει ληφθεί πιστοποίηση ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 ή IFS.

Διαδικασία παραγωγής του προϊόντος

7. Χρήση βασικών και/ή βοηθητικών υλικών που φέρουν σήμα ΚΜΕ
8. Έλεγχος ανιχνευτή μετάλλων ή ανιχνευτή ακτίνων X σε όλες τις εξερχόμενες συσκευασίες μεταφοράς.



II. Βιωσιμότητα

Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον, ανανεώσιμων πηγών ενέργειας

9. Ο αιτών λαμβάνει μέρος της ενέργειάς του από ανανεώσιμες πηγές (π.χ. γεωθερμική θερμότητα, πίνακες φωτοβολταϊκών συστοιχιών, βιοαέριο).

Χρήση εισροών/τεχνολογικών μεθόδων βιώσιμης διαχείρισης

10. Επιλογή προμηθευτών που έχουν επενδύσει στην προστασία του περιβάλλοντος (επεξεργασία λυμάτων, διαχείριση αποβλήτων).
11. Επιλογή προμηθευτών που προμηθεύουν πρώτες ύλες χωρίς συσκευασία (π.χ. χύδην αλεύρι).
12. Αποτελεσματικότερη διαχείριση των πόρων: χρήση τεχνολογιών μεταποίησης που είναι αποδοτικές ως προς τα υλικά, την ενέργεια και το νερό και μειώνουν την πίεση στο περιβάλλον, καθώς και την αναβάθμιση των ήδη υφιστάμενων τεχνολογιών (π.χ. ανάκτηση αναγεννώμενης θερμότητας, ανάκτηση απορριπτόμενης θερμότητας, βελτίωση της απόδοσης των συστημάτων ψύξης και μείωση της κατανάλωσης ενέργειας).
13. Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων καθαρισμού και απορρυπαντικών.
14. Εξοικονόμηση νερού (π.χ. μείωση της ειδικής χρήσης νερού, χρήση ζεστού νερού από επιμέρους εξοπλισμό για δευτερογενείς εργασίες καθαρισμού), αποδοτική και φιλική προς το περιβάλλον τεχνολογία επεξεργασίας λυμάτων.
15. Eco Vadis, B Corp ή άλλη διεθνώς αναγνωρισμένη πιστοποίηση βιωσιμότητας



16. Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον λύσεων συσκευασίας (μειωμένο μέγεθος συσκευασίας ή βιοδιασπώμενα, λιπασματοποιήσιμα υλικά συσκευασίας)

Απόσταση μεταφοράς

17. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος αποστέλλονται στη μονάδα μεταποίησης σε ακτίνα 100 χιλιομέτρων.