

SUSTAV CERTIFIKACIJSKIH OZNAKA ZA VISOKOKVALITETNU HRANU



VISOKOKVALITETNA HRANA (KMÉ)

SUSTAV CERTIFIKACIJSKIH OZNAKA

POSEBNI ZAHTJEVI ZA CERTIFICIRANJE

Kruh
(izrađen neizravnom metodom s kiselim tijestom)

Budimpešta, 25. ožujka 2025.



Kruh

Zahtjevi za dodjelu žiga Visokokvalitetna hrana (KMÉ) mogu se podnijeti za proizvode pod nazivom „kruh” koji se izrađuju uglavnom od brašna od zrna žitarica primjenom neizravne metode s kiselim tijestom (s kvascem ili bez dodanog kvasca) i čija proizvodnja uključuje izradu, oblikovanje, dizanje tijesta i pečenje kako bi se proizvod naknadno stavio na tržište u pretpakiranom ili nepretpakiranom obliku. Uvjeti proizvodnje moraju biti u skladu s važećim mađarskim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a, a gotovi proizvod mora ispunjavati sljedeće zahtjeve uz zahtjeve mađarskog Zakonika o hrani.

Obvezni elementi

Kriteriji za sastojke:

- Proizvodnja je moguća samo od domaćeg brašna kao sirovine, za koje je obvezno ispitivanje na toksin DON (deoksinivalenon) jednom u tri mjeseca, oslanjajući se na mjerenja laboratorija ili mlina.
- Smiju se upotrebljavati samo sastojci navedeni u mađarskom Zakoniku o hrani (Codex Alimentarius Hungaricus), osim sljedećih sastojaka:
 - sredstvo za dizanje tijesta kao zamjena za kiselo tijesto
 - proizvodi od soje
 - palmino ulje smije se upotrebljavati samo ako ima certifikat o održivosti RSPO
 - konzervans
 - octena kiselina za prehrambenu namjenu
 - prehrambeni ocat
 - krumpirove pahuljice.

U slučaju proizvoda koji su napravljeni primjenom tehnologije u kojoj se ne upotrebljava dodani kvasac, ne smiju se upotrebljavati ni starter kulture.

Kriteriji za gotovi proizvod:

- Proizvod se smije proizvoditi samo neizravnom metodom s kiselim tijestom (s kvascem ili bez dodanog kvasca).
- U proizvodnji proizvoda obogaćenih krumpirom pridjev „krumpirov” može se koristiti ako je udio kuhanog krumpira u ukupnoj masi brašna najmanje 12 % (m/m).
- Naziv „kruh” kako je naveden u mađarskom Zakoniku o hrani mora se dopuniti izrazom „od kiselog tijesta”, a ako kiselo tijesto ne sadrži dodani kvasac, trebala bi se upotrebljavati samo



tvrdnja „proizvedeno s kiselim tijestom bez dodanog kvasca” (izraz „starter kiselog tijesta koji se koristi prirodnim kvascem” ne smije se upotrebljavati).

- Kiselost:
 - u slučaju raženog kruha i kruha od cjelovitog zrna: 5-10
 - u slučaju ostalih vrsta kruha: 4-8

Kruh s dodijeljenim žigom KMÉ ne smije se proizvoditi za zamrzavanje.

Minimalni rok trajanja za nepretpakirane proizvode: do 3 dana.

U slučaju pretpakiranih proizvoda, minimalni rok trajanja određuje se ovisno o tehnologiji postupka pretpakiranja.

Tehnološki pokazatelji za starter kiselog tijesta:

- o veličina startera: najmanje 40 % (m/m)
- o gustoća startera: najmanje 60 % (m/m)
- o vrijeme podizanja startera: najmanje 10 sati

Neobavezni elementi

Zahtjevi za dodjelu žiga Visokokvalitetna hrana (KMÉ) mogu se podnijeti za proizvode koji, uz prethodno navedene obvezne zahtjeve, ispunjavaju i najmanje jednu točku iz svake od kategorija I. i II. neobaveznih elemenata.

I. Proizvodni postupak:

Interni nadzor proizvoda

1. Nasumično ispitivanje proizvoda, u postrojenju, iz dnevnih proizvodnih serija (u odnosu na organoleptičke, fizikalno-kemijske i mikrobiološke parametre).
2. Primjena metoda u pogonu, u okviru kojih se redovito ispituju proizvodni postupci, kvaliteta proizvoda i higijena, provode se korektivne mjere na temelju nalaza, utvrđuju se dobre prakse i osoblje se osposobljava u skladu sa zaključcima.



3. Ispitivanje proizvoda u okviru internog nadzora: izrada dijagrama kontrole kvalitete u svrhu grafičkog prikaza analitičkih i mikrobioloških vrijednosti, uz utvrđivanje orijentacijskih vrijednosti, praga upozorenja i/ili graničnih vrijednosti. Navedene se vrijednosti uspoređuju sa stvarnim podacima prikupljenima internim nadzorom te se, ako je to potrebno, poduzimaju odgovarajuće mjere.

4. Ispitivanja bi trebali provoditi interni ili vanjski laboratoriji ovlašteni u okviru sustava internog nadzora proizvoda, uzimajući u obzir sljedeće kriterije:

- sadržaj soli izražen kao NaCl u odnosu na suhu tvar u mrvicama
- kiselost
- masa

Svake se godine ispituje najmanje devet nasumičnih uzoraka iz različitih proizvodnih serija, proizvedenih i otpremljenih za stavljanje na tržište u određenoj godini, na način da se uključi najmanje jedan uzorak iz svakog kalendarskog tromjesečja.

5. Mikrobiološko ispitivanje proizvoda na salmonelu i E.coli te parametre plijesni, pri čemu ispitivanja provodi vlastiti ili vanjski laboratorij svaka dva mjeseca.

6. Posjedovanje certifikata ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 ili IFS.

Postupak proizvodnje proizvoda

7. Uporaba osnovnih i/ili pomoćnih materijala koji nose žig KMÉ

8. Provjera detektorom metala ili rendgenskim detektorom sve izlazne transportne ambalaže.

II. Održivost

Uporaba ekološki prihvatljive energije iz obnovljivih izvora

9. Podnositelj zahtjeva dio svoje energije dobiva iz obnovljivih izvora (npr. geotermalna toplina, solarne ploče, bioplin).



Uporaba održivih upravljačkih resursa/tehnoloških metoda

10. Odabir dobavljača koji su uložili u zaštitu okoliša (pročišćavanje otpadnih voda, gospodarenje otpadom).
11. Odabir dobavljača koji isporučuju sirovine bez ambalaže (npr. brašno u rasutom stanju).
12. Učinkovitije upravljanje resursima: upotreba tehnologija prerade kojima se jamči učinkovita potrošnja materijala, energije i vode radi smanjenja pritiska na okoliš i nadogradnja postojećih tehnologija (na primjer regenerativnom oporabom topline, oporabom otpadne topline, poboljšanjem učinkovitosti rashladnih sustava i smanjenjem potrošnje energije).
13. Uporaba ekološki prihvatljivih sredstava za čišćenje i deterdženata.
14. Ušteda vode (npr. smanjenje specifične uporabe vode, upotreba otpadne tople vode iz određene opreme za sekundarno čišćenje), učinkovita i ekološki prihvatljiva tehnologija pročišćavanja otpadnih voda.
15. Posjedovanje rejtinga Eco Vadis, B Corp ili drugog međunarodno priznatog rejtinga za održivost.
16. Uporaba ekološki prihvatljivih ambalažnih rješenja (smanjena veličina ambalaže ili biorazgradivi, kompostabilni ambalažni materijali).

Udaljenost prijevoza

17. Sirovine upotrijebljene u proizvodnji proizvoda šalju se u postrojenje za preradu u krugu od 100 kilometara.