



POKYNY PRO ZNÁMKU KVALITY AMA

ZPRACOVANÉ A VYROBENÉ VÝROBKY

Výrobky z ovoce, zeleniny a konzumních brambor

Těstoviny

Knedlíky a játrové knedlíčky

Med

Ovocné a zeleninové šťávy

Stolní sůl

Pivo

Jedlé oleje a roztíratelné tuky

Rostlinné nápoje

Návrh

POZNÁMKA: Změny textu jsou uvedeny kurzívou.

Pro účely srovnání jsou v některých oddílech uvedeny výňatky z pokynů pro známku kvality AMA „Zpracované a vyrobené výrobky“, verze 2021. Ty jsou zobrazeny šedě.

Poznámky ke změnám jsou vždy prezentovány následovně a nejsou součástí těchto pokynů:

➔ Poznámka XYZ

Návrh

KAPITOLA D – POŽADAVKY SPECIFICKÉ PRO DANÝ PRODUKT

Bod 14

➔ Přidání nové položky pro cukr

14. CUKR

14.1. Definice

Cukr je krystalická potravina sladké chuti získaná z cukrové řepy, která se skládá převážně ze sacharózy.

14.2. Vyšší úroveň kvality

Cukr se známkou kvality AMA musí splňovat alespoň požadavky na kvalitu „bílého cukru standardní kvality“ podle nařízení (EU) č. 1308/2013.

14.3. Požadavky na kvalitu a původ surovin/složek

Cukrová řepa dodaná pro výrobu cukru se známkou kvality AMA musí být vyrobena v souladu s pokyny pro známku kvality AMA „Plodiny na orné půdě“.

Při používání známky kvality AMA s označením původu „Rakousko“ může být „cukrová řepa se známkou kvality AMA“ skladována nebo zpracovávána společně s rakouskou cukrovou řepou, která nebyla vyrobena podle specifikací pokynů pro známku kvality AMA „Plodiny na orné půdě“. Je třeba zajistit, aby použité množství „cukrové řepy se známkou kvality AMA“ postačovalo alespoň k pokrytí množství vyrobeného cukru AMA. To musí být prokázáno prostřednictvím výpočtů hmotnostní bilance a množství „cukrové řepy se známkou kvality AMA“ a rakouské cukrové řepy musí být zdokumentována způsobem, který je ověřitelný pro třetí strany. Toto nařízení se analogicky vztahuje také na cukr se známkou kvality AMA, který má na známce jiné označení původu.

Je povoleno použití maximálně 3,5 % (měřeno obsahem cukru v konečném výrobku) cukru získaného z melasy.¹

14.4. Bez použití konzervačních látek nebo barviv

Při výrobě cukru se známkou kvality AMA není povoleno používat konzervační látky a barviva. Použití specifických přídatných látek pro určité konečné výrobky je upraveno samostatně v bodě 14.6.

14.5. Bez použití látek určených k aromatizaci

Při výrobě cukrové řepy se známkou kvality AMA nesmí být použity žádné látky určené k aromatizaci.

14.6. Omezení týkající se pomocných látek a přísad

¹ Tento podíl nemusí pocházet z regionu uvedeného na známce, neboť oddělení související s procesem by bylo možné pouze s vynaložením nepřiměřeného úsilí.

V cukrové řepě se známkou kvality AMA nesmí být použity žádné pomocné látky ani přísady bez konkrétního zamýšleného použití.

Použití následujících přídatných látek je povoleno pro určité druhy cukru, pokud jsou schváleny pro příslušnou kategorii výrobků v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008:

- > E200 Kyselina sorbová (pro želírovací cukr a sirupový cukr)
- > E341 Fosforečnan vápenatý (pro granulovaný cukr)
- > E440 Pektin (pro želírující cukr)
- > Pektináza (pro sirupový cukr)

Kromě toho lze během výrobního procesu použít následující pomocné látky: Kyselina sírová, hydroxid sodný, kalcinovaná soda, flokulační činidla, vápenné mléko a odpěňovače.

14.7. Požadavky na kvalitu cukru

Analýzy produktů musí být prováděny každých 6 měsíců pro každou homogenní skupinu produktů, aby byl zajištěn soulad s níže uvedenými kritérii.

MIKROBIOLOGICKÁ KRITÉRIA

Kritérium	Metoda	Mezní hodnota	Doba stanovení
Celkový počet mikroorganismů	ICUMSA GS 2/3-41	< 200 CFU/g	Přejímka
Kvasinky a plísňe	ICUMSA GS 2/3-47	< 10 CFU/g	

CHEMICKÁ/FYZIKÁLNÍ KRITÉRIA

Kritérium	Metoda	Referenční hodnota	Doba stanovení
Polarizace	ICUMSA GS 2/3-1	$\geq 99,7^{\circ}\text{Z}$	Přejímka
Redukující cukry	ICUMSA GS 2/3/9-5	$\leq 0,04\% \text{ hmot.}$	
Barva roztoku	ICUMSA GS 2/3-10	$\leq 45 \text{ IU}$	
Vlhkost	ICUMSA GS 2/1/3/9-15	$\leq 0,06\%$	
Vodivost	ICUMSA GS 2/3/9-17	$\leq 0,027\% \text{ hmot.}$	

KRITÉRIA ORGANOLEPTICKÉHO HODNOCENÍ

Kritérium	Metoda	Mezní hodnota	Doba stanovení
Senzorická analýza	Jednoduchá popisná zkouška	V souladu s požadavky (bez cizích pachů, cizích chutí nebo cizích krystalů)	Po přejímce