

MÆRKEORDNING FOR CERTIFICERING AF FØDEVARER AF HØJ KVALITET



MÆRKEORDNING
FOR CERTIFICERING AF FØDEVARER AF HØJ
KVALITET (KMÉ)

SÆRLIGE
CERTIFICERINGSKRAV

Brød
(fremstillet efter indirekte metode med surdej)

Budapest, den 25. marts 2025



Brød

Der kan indgives ansøgninger om tildeling af varemærket Fødevarer af Høj Kvalitet (KMÉ) for produkter benævnt "brød", der fremstilles hovedsageligt af mel fra kornsorter ved brug af den indirekte metode med surdej (med eller uden tilsætning af gær), og hvor fremstillingen omfatter dejfremstilling, formning, hævning og bagning med henblik på efterfølgende markedsføring af produktet i emballeret eller uemballeret form. Produktionsforholdene skal overholde gældende ungarsk lovgivning og EU-lovgivning, og det færdige produkt skal opfylde følgende krav ud over kravene i den ungarske fødevarekodeks.

Obligatoriske elementer

Kriterier for ingredienser:

- Produktionen må kun ske med indenlandske melråvarer, og der skal foretages kvartalsvis test for DON-toksin med udgangspunkt i målinger fra et laboratorium eller møllen.
- Der må kun anvendes ingredienser, der er opført i den ungarske fødevarekodeks (Codex Alimentarius Hungaricus), med undtagelse af følgende:
 - hæveprodukter som erstatning for surdej
 - sojaprodukter
 - palmeolie, medmindre den er certificeret med bæredygtighedscertifikatet RSPO
 - konserveringsmidler
 - eddikesyre af fødevarekvalitet
 - fødevareeddike
 - kartoffelflager.

For så vidt angår produkter, der fremstilles uden tilsætning af gær, må der heller ikke anvendes starterkulturer.

Kriterier for det færdige produkt:

- Produktet må kun fremstilles ved brug af den indirekte metode med surdej (med eller uden tilsætning af gær).
- Ved fremstilling af produkter beriget med kartofler må betegnelsen "kartoffel" kun anvendes, hvis andelen af kogte kartofler udgør mindst 12 % (w/w) af den samlede mængde mel.
- Betegnelsen "brød" i henhold til den ungarske fødevarekodeks skal suppleres med adjektivet "surdej", og hvis surdejen ikke indeholder tilsat gær, må kun anprisningen "fremstillet med surdej uden tilsat gær" anvendes (udtrykket "vild surdejstarter" må ikke anvendes).



- Surhedsgrad:
 - for rugbrød og fuldkornsbrød: 5-10
 - for andre brødtyper: 4-8

Brød med KMÉ-varemærket må ikke fremstilles med henblik på frysning.

Mindste holdbarhed for uemballerede produkter: op til 3 dage.

Ved emballerede produkter fastsættes mindste holdbarhed af emballeringsteknologien.

Teknologiske indikatorer for surdejstarteren:

- o surdejstartermængde – minimum 40 % (w/w)
- o surdejstartertæthed: minimum 60 % (w/w)
- o hævningsid for surdejstarter: mindst 10 timer

Valgfrie elementer

Der kan indgives ansøgninger om tildeling af KMÉ-varemærket for produkter, der ud over ovennævnte obligatoriske krav også opfylder mindst ét punkt i hver af kategorierne I og II nedenfor.

I. Fremstillingsproces:

Egenkontrol af produktet

1. Stikprøvekontrol af produktet på fabrikken fra de daglige produktionspartier (for organoleptiske, fysisk-kemiske og mikrobiologiske parametre).
2. Anvendelse af metoder på fabrikken, inden for rammerne af hvilke fremstillingsprocesser og produktkvalitet og -hygiejne regelmæssigt prøves, korigerende foranstaltninger gennemføres på grundlag af resultaterne, der fastlægges god praksis, og personalet uddannes i overensstemmelse hermed.



3. Produkttest inden for rammerne af egenkontrol: udarbejdelse af et kvalitetskontroldiagram for grafisk gengivelse af analytiske og mikrobiologiske værdier med fastsættelse af vejledende værdier, en advarselstærskel og/eller grænseværdier. Disse værdier sammenholdes med de faktiske data, der er indsamlet ved egenkontrol, og der træffes om nødvendigt passende foranstaltninger.

4. Testene bør udføres af interne eller eksterne laboratorier, der er godkendt i henhold til egenkontrollordningen, for så vidt angår følgende kriterier:

- Saltindhold udtrykt som NaCl i forhold til tørstofindholdet i krummen
- Surhedsgrad
- Vægt

Mindst ni stikprøver fra forskellige produktionspartier, der er produceret og afsendt til afsætning i det pågældende år, undersøges årligt på en sådan måde, at der udtages mindst én prøve fra hvert kalenderkvartal.

5. Mikrobiologisk undersøgelse af produktet for salmonella og E. coli, skimmelparametre, hvor prøvningerne foretages hver anden måned af et eget eller eksternt laboratorium.

6. Der skal være opnået et ISO 22000-, BRCGS FOOD-, FSSC 22000- eller IFS-certifikat.

Fremstillingsproces for produktet

7. Brug af basis- og/eller hjælpestoffer med KMÉ-varemærket

8. Kontrol med metal- eller røntgendetektor på al udgående transportemballage.

II. Bæredygtighed

Anvendelse af miljøvenlige, vedvarende energikilder

9. Ansøgeren får en del af sin energi fra vedvarende energikilder (f.eks. geotermisk varme, solpaneler, biogas).



Anvendelse af bæredygtige håndteringsinput/teknologiske metoder

10. Valg af leverandører, der har investeret i miljøbeskyttelse (spildevandsbehandling, affaldshåndtering).
11. Udvælgelse af leverandører, der leverer emballagefrie råvarer (f.eks. mel i løs vægt).
12. En mere effektiv forvaltning af ressourcerne: anvendelse af forarbejdningsteknologier, der er materiale-, energi- og vandeffektive og mindsker presset på miljøet, og opgradering af de allerede eksisterende teknologier (f.eks. regenerativ varmegenvinding, genvinding af spildvarme, forbedring af kølesystemernes effektivitet og reduktion af energiforbruget).
13. Der anvendes miljøvenlige rengørings- og rensemidler.
14. Besparelse på vand (f.eks. reduktion af specifikt vandforbrug, brug af spildevand fra individuelt udstyr til sekundære rengøringsopgaver), effektiv og miljøvenlig spildevandsrensningsteknologi.
15. Besiddelse af Eco Vadis, B Corp eller anden internationalt anerkendt bæredygtighedsvurdering.
16. Anvendelse af miljøvenlige emballageløsninger (reduceret emballagestørrelse eller bionedbrydelige, komposterbare emballagematerialer).

Transportafstand

17. De råvarer, der anvendes til fremstilling af produktet, sendes til forarbejdningsanlægget inden for en radius af 100 km.