

SYSTÈME DE CERTIFICATION DU LABEL «ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ»



## MARQUE DE CERTIFICATION

POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES DE HAUTE  
QUALITÉ (KMÉ)

# EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CERTIFICATION

Pains

(fabriqué selon la méthode indirecte avec du levain)

Budapest, le 25 mars 2025



## Pains

Des demandes d'attribution de la marque «High Quality Food» (KMÉ) peuvent être déposées pour des produits appelés «pain» qui sont fabriqués principalement à partir de farine de grains de céréales en utilisant la méthode indirecte avec du levain (avec ou sans levure ajoutée) et dont la production implique la fabrication, la mise en forme, le levage et la cuisson de la pâte, pour ensuite mettre le produit sur le marché sous une forme emballée ou non emballée. Les conditions de production doivent être conformes à la législation hongroise et de l'UE en vigueur, et le produit fini doit satisfaire aux exigences suivantes, en plus des exigences du code alimentaire hongrois.

### Éléments obligatoires

#### Critères relatifs aux ingrédients:

- La production ne peut être effectuée qu'à partir de matières premières domestiques à base de farine, pour lesquelles l'analyse des toxines du DON est obligatoire sur une base trimestrielle, en s'appuyant sur les mesures du laboratoire ou de la scierie.
- seules les substances énumérées dans le Code alimentaire hongrois (Codex Alimentarius Hungaricus) peuvent être utilisées, à l'exception des suivantes :
  - produit à base de feuilles en tant que substitut de pâte sourde
  - produits à base de soja.»
  - – l'huile de palme ne peut être utilisée que si elle est certifiée RSPO durable,
  - conservateur,
  - acide acétique de qualité alimentaire
  - vinaigre de bois
  - Flocons de pomme de terre

Dans le cas de produits fabriqués avec une technologie qui n'utilise pas de levure ajoutée, les cultures de démarrage ne doivent pas non plus être utilisées.

#### Critères applicables au produit fini:

- Le produit ne peut être fabriqué qu'en utilisant la méthode indirecte avec de la pâte levée (avec de la levure ou sans levure ajoutée).
- Dans la fabrication de produits enrichis en pommes de terre, l'adjectif «pomme de terre» peut être utilisé si la proportion de pommes de terre bouillies dans le poids total de la farine est d'au moins 12 % (p/p).



# ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ

## Kme.hu

- La dénomination «pain» mentionnée dans le code alimentaire hongrois doit être complétée par l'adjectif «levain» et, dans la mesure où le levain ne contient aucune levure ajoutée, seule l'allégation «produit avec du levain sans levure ajoutée» doit être utilisée (le terme «levain sauvage» ne peut pas être utilisé).
- Acidité
  - dans le cas des pains à base de seigle et des pains à farine de seigle : 5.10.
  - En cas de décision: 4.8.

Les pains portant la marque KMÉ ne peuvent pas être produits pour la congélation.

Date de durabilité minimale pour les produits non emballés : jusqu'à 3 jours.

Dans le cas des produits emballés, la technologie du processus d'emballage détermine la date de durabilité minimale.

### Indicateurs technologiques pour le levain:

- o Taille du levain: minimum 40 % (p/p)
- o Densité du levain: minimum 60 % (m/m)
- o Temps de levée du levain: au moins 10 heures.

### Éléments facultatifs

Les demandes d'attribution des marques de produits alimentaires de haute qualité (KMÉ) peuvent être présentées pour des produits qui, outre les exigences obligatoires susmentionnées, satisfont également. au moins un point dans chacune des catégories d'éléments facultatifs I et II.

### I. Processus de production:

#### Autosurveillance du produit

1. Analyse aléatoire du produit, dans l'usine, à partir des lots de production quotidiens (pour les paramètres organoleptiques, physico-chimiques et microbiologiques).
2. Utilisation de méthodes, dans l'usine, dans le cadre desquelles les processus de production, la qualité du produit et l'hygiène sont régulièrement testés et documentés, des mesures



# ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ

## Kme.hu

correctives sont mises en œuvre sur la base des résultats, les bonnes pratiques sont établies et le personnel reçoit une formation en conséquence.

3. Essais de produits dans le cadre d'une auto-surveillance: création d'une carte de contrôle de la qualité pour la représentation graphique des valeurs analytiques et micro-biologiques, avec détermination de valeurs indicatives, d'un seuil d'avertissement et/ou de valeurs limites. Ces valeurs sont comparées aux données effectivement collectées dans le cadre d'une auto-surveillance et, le cas échéant, des mesures appropriées sont prises.
4. Les essais devraient être réalisés par des laboratoires internes ou externes autorisés dans le cadre du système d'autocontrôle, en ce qui concerne les critères suivants :
  - Teneur en sel exprimée en NaCl par rapport à la matière sèche de la mie
  - Acidité
  - Weight

Un minimum de neuf échantillons aléatoires provenant de différents lots de production, produits et expédiés en vue de leur commercialisation au cours de l'année donnée, doit être examiné chaque année de manière à inclure au moins un échantillon pour chaque trimestre civil.

5. Tests microbiologiques du produit pour la recherche des paramètres Salmonella et E. coli, les tests devant être effectués tous les deux mois par un laboratoire propre ou externe.
6. Une certification ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 ou IFS doit avoir été obtenue.

### Processus de production du produit

7. Utilisation de matériel de base et/ou accessoire portant une marque KMÉ
8. Contrôle par détecteur de métaux ou détecteur à rayons X de tous les emballages de transport sortants.



## II. Durabilité

### Utilisation de ressources énergétiques renouvelables et respectueuses de l'environnement

9. Le demandeur obtient une partie de son énergie à partir de sources renouvelables (par exemple, la chaleur géothermique, les panneaux solaires, le biogaz).

### Le recours à des intrants et à des procédés technologiques compatibles avec une gestion durable.

10. Choisir des fournisseurs qui ont investi dans la protection de l'environnement (traitement des eaux usées, gestion des déchets).

11. Sélection de fournisseurs qui livrent des matières premières sans emballage (par exemple, de la farine en vrac).

12. Gestion plus efficace des ressources: utilisation de technologies de transformation économes en matériaux, en énergie et en eau et réduisant l'impact sur l'environnement, modernisation des technologies existantes (par exemple, récupération de chaleur régénérative, récupération de chaleur résiduelle, amélioration de l'efficacité des systèmes de réfrigération et réduction de la consommation d'énergie).

13. Utilisation de produits de nettoyage et de détergents respectueux de l'environnement.

14. Économie d'eau (par exemple, réduction de l'utilisation spécifique de l'eau, utilisation de l'eau chaude des effluents provenant d'équipements individuels pour des tâches de nettoyage secondaire), technologie de traitement des eaux usées efficace et respectueuse de l'environnement.



## ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ

### Kme.hu

---

15. Possession d'une notation EcoVadis, d'un B Corp ou d'une autre notation de durabilité reconnue au niveau international.

16. Utilisation de solutions d'emballage respectueuses de l'environnement (taille d'emballage réduite ou matériaux d'emballage biodégradables, ou compostables)

#### **Distance de transport**

17. Les matières premières utilisées dans la production du produit sont expédiées à l'usine de transformation à partir d'un rayon de 100 kilomètres.