

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD



MARCA DE CERTIFICACIÓN

DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD (KMÉ)

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICACIÓN

Panes

(elaborados utilizando el método indirecto con masa madre)

Budapest, 25 de marzo de 2025



Panes

Podrán presentarse solicitudes de concesión de la marca de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ», por su versión en húngaro) para los productos denominados «pan» elaborados principalmente a partir de harina de granos de cereales utilizando el método indirecto con masa madre (con levadura o sin levadura añadida) y cuya producción implique la elaboración, el moldeado, la fermentación y el horneado de masa, para su posterior comercialización en forma envasada o sin envasar. Las condiciones de producción deben cumplir la legislación húngara y de la UE en vigor, y el producto acabado debe cumplir los siguientes requisitos, además de los requisitos del Código Alimentario húngaro.

Elementos obligatorios

Criterios para los ingredientes:

- La producción solo puede realizarse a partir de materias primas de harina nacional, para las que las pruebas de toxinas DON son obligatorias trimestralmente, dependiendo de las mediciones del laboratorio o del molino.
- Solo podrán utilizarse los ingredientes enumerados en el Código Alimentario Húngaro (*Codex Alimentarius Hungaricus*), a excepción de los siguientes:
 - producto de levadura como sucedáneo de masa madre
 - productos de soja
 - el aceite de palma solo podrá utilizarse si cuenta con la certificación RSPO sostenible
 - conservante
 - ácido acético de calidad alimentaria
 - Vinagre alimentario
 - copos de patata.

En el caso de los productos elaborados con una tecnología que no utilice levadura añadida, tampoco deberán utilizarse cultivos iniciadores.

Criterios para el producto acabado:

- El producto solo puede elaborarse utilizando el método indirecto con masa madre (con levadura o sin adición de levadura).
- En la fabricación de productos enriquecidos con patatas, podrá utilizarse el adjetivo «patata» si la proporción de patatas cocidas en el peso total de la harina es de al menos el 12 % (p/p).
- El nombre «pan», tal como se menciona en el Código Alimentario húngaro, debe completarse con el adjetivo «de masa madre» y, en la medida en que la masa madre no contenga levadura



ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD

Kme.hu

añadida, solo debe utilizarse la declaración «producido con masa madre sin levadura añadida» (no puede utilizarse el término «masa madre inicial silvestre»).

- Acidez:
 - en el caso de los panes de centeno y los panes integrales: 5-10
 - en el caso de otros panes: 4-8

Los panes con la marca KMÉ no pueden producirse para su congelación.

Fecha de duración mínima para productos sin envasar: hasta 3 días.

En el caso de los productos envasados, la tecnología del proceso de envasado determina la fecha de duración mínima.

Indicadores tecnológicos para la masa madre:

- o tamaño de la masa madre: mínimo 40 % (p/p),
- o densidad inicial de la masa madre: mínimo 60 % (p/p),
- o el tiempo de fermentación de la masa madre será de al menos 10 horas.

Elementos opcionales

Podrán presentarse solicitudes de concesión de la marca de Alimentos de Alta Calidad (KMÉ) para productos que, además de los requisitos obligatorios antes mencionados, también cumplan al menos un punto en cada una de las categorías de elementos opcionales I y II.

I. Proceso de producción:

Control propio del producto

1. Ensayos aleatorios del producto, en la planta, a partir de los lotes de producción diaria (para parámetros organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos).
2. Uso de métodos en la planta, en el marco de los cuales los procesos de producción, la calidad del producto y la higiene se someten a ensayo periódicamente, se aplican medidas correctoras basadas en los hallazgos, se establecen buenas prácticas y el personal recibe formación en consecuencia.



ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD

Kme.hu

3. Ensayos de productos en el marco del autocontrol: creación de un gráfico de control de calidad para la representación gráfica de los valores analíticos y microbiológicos, con la fijación de valores orientativos, un umbral de advertencia o valores límite. Estos valores se compararán con los datos reales recogidos a partir del autocontrol y, en caso necesario, se adoptarán las medidas adecuadas.

4. Los ensayos deberán ser realizados por laboratorios internos o externos autorizados en el marco del sistema de autocontrol, con respecto a los siguientes criterios:

- contenido de sal expresado en NaCl en relación con la materia seca de la miga,
- acidez.
- Weight

Se examinará anualmente un mínimo de nueve muestras aleatorias de distintos lotes de producción, producidas y expedidas para su comercialización en el año en cuestión, de forma que se incluya al menos una muestra de cada trimestre natural.

5. Ensayos microbiológicos del producto para los parámetros de moho, salmonela y *E. coli*, mediante los cuales los ensayos serán realizados cada dos meses por un laboratorio propio o externo.

6. Deberá haberse obtenido una certificación ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 o IFS.

Proceso de producción del producto

7. Uso de materiales de base o accesorios que lleven la marca KMÉ

8. Comprobación del detector de metales o detector de rayos X en todos los envases de transporte salientes.

II. Vainas y accesorios

Utilización de recursos energéticos renovables y respetuosos con el medio ambiente

9. Obtención, por parte del solicitante, de una proporción de la energía de fuentes renovables (por ejemplo, calor geotérmico, paneles solares, biogás).



Utilización de insumos agrícolas sostenibles/métodos tecnológicos

10. Elección de proveedores que hayan invertido en la protección del medio ambiente (tratamiento de aguas residuales, gestión de residuos).
11. Selección de proveedores que suministran materias primas sin envasado (por ejemplo, harina a granel).
12. Una gestión más eficiente de los recursos: utilización de tecnologías de transformación eficientes desde el punto de vista material, energético y hídrico y que reduzcan la presión sobre el medio ambiente, así como la mejora de las tecnologías ya existentes (por ejemplo, recuperación de calor regenerativo, recuperación de calor residual, mejora de la eficiencia de los sistemas de refrigeración y reducción del consumo de energía).
13. Uso de productos de limpieza y detergentes respetuosos con el medio ambiente.
14. Ahorro de agua (por ejemplo, reducción del uso específico del agua, utilización de agua caliente de efluentes de equipos individuales para tareas secundarias de limpieza), tecnología de tratamiento de aguas residuales eficiente y respetuosa con el medio ambiente.
15. Posesión de Eco Vadis, B Corp u otra calificación de sostenibilidad reconocida internacionalmente.
16. Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente (tamaño reducido de envases o materiales de envasado biodegradables y compostables).



ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD

Kme.hu

Distancia de transporte

17. Las materias primas utilizadas en la producción del producto se enviarán a la planta de transformación desde un radio de 100 kilómetros.