



**VYSOCE JAKOSTNÍ
POTRAVINY**

kme.hu



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTEM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

**Produkty mletí a obilní drť
Rýže a rýžová mouka**

První vydání

Budapešť, 8. května 2024

Produkty mletí a obilní drť

Rýže a rýžová mouka

Žádosti o udělení ochranných známek pro vysoce jakostní potraviny (KMÉ) a vysoce jakostní potraviny zlatého stupně lze podávat u omleté rýže (jakost „A“) a mleté rýže, které jsou vyrobeny ze zrn odrůd potravinářské rýže (*Oryza sativa* L.) specifikována v normě MSZ 6351 a jejíž výrobní podmínky jsou v souladu s platnými maďarskými a unijními právními požadavky. Kromě toho by měly splňovat podmínky stanovené v Codex Alimentarius Hungaricus, jakož i právní požadavky na hotové výrobky a následující kritéria.

Povinné prvky

Kritéria pro konečný výrobek:

1. Rýže – Omletá rýže jakosti „A“:

- Zbytky pevných částic: maximálně 6 % (m/m).
- Červeně pruhovaná zrna: maximálně 4 % hmot.
- Povinné zkoušky na kadmium, olovo, anorganický arsen a aflatoxiny 2krát ročně na každém místě výroby.
- Monitorování reziduí pesticidů, dvakrát ročně na každém místě výroby.

2. Rýžová mouka, hnědá rýžová mouka:

- Rýžová mouka se vyrábí za použití rýže uvedené v MÉ 2-201/5/1-2 (Jakostní rýže musí být přítomna v minimálním poměru 50 %).
- Hnědá rýžová mouka se vyrábí za použití hnědé rýže uvedené v MÉ 2-201/5/3.
- Jemnost při mletí: Části procházející sítem s otvory 360 µm: ne méně než 90 % hmot.
- Cizorodé organické a anorganické látky celkem: ne více než 0,3 % (m/m).
- Povinné testování na kadmium, olovo a anorganický arsen v surovinách a/nebo hotových výrobcích 2krát ročně.

Povinné parametry pro rostlinnou produkci:

- Pěstování se provádí pomocí integrovaných výrobních technik a biologické ochrany s dokumentací (technologie prevence škůdců, používání systémů předpovědi ochrany rostlin, monitorování).
- Volba technologických prvků v procesu pěstování pro získání vysoce kvalitního produktu (např. výběr druhů, doba pěstování, zavlažovací techniky atd.).
- Je třeba dodržovat a dodržovat požadavky stanovené v ustanoveních výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 59/2008 Sb. ze dne 29. dubna 2008, která stanoví podrobná pravidla pro akční program na ochranu vod před znečištěním dusičnany ze zemědělství, jakož i pro vykazování údajů a vedení záznamů.

Volitelné prvky

Žádosti o udělení ochranných známek „Vysoce kvalitní potravina“ (KMÉ) a „Vysoce kvalitní potravina zlatého stupně“ mohou být podány pro výrobky, které kromě výše uvedených povinných požadavků splňují také alespoň jeden bod v každé z kategorií nepovinných prvků I a II.

I. Technologie

1. Konvenční produkce plodin:

- Ve výrobním procesu musí mít žadatel certifikovaný systém zabezpečování jakosti (např. GlobalGAP), nebo
- dokumentace pro sledování od pěstování plodin až po sklizeň a zpracování.

2. Certifikované ekologické zemědělství:

V případě ekologických (bio) produktů pocházejících z certifikovaného ekologického zemědělství postačuje platný ekologický certifikát vydaný pro producenta a žadatele místo osvědčení uvedených v bodě 1.

Podmínky pěstování

3. Podávání mikrobiologických, půdních a rostlinných kondicionérů do půdy s cílem nahradit nebo snížit používání hnojiv (například: mikroživiny, biologicky aktivní látky, aminokyseliny, huminové kyseliny nebo návrat živých fermentačních činidel do půdy).
4. Omezení používání insekticidů přírodními metodami (např. prodloužení doby zaplavení pro klíčení).
5. Výsev plodin na zelené hnojení v době, kdy jsou plochy pro pěstování rýže vyňaty z produkce.

Výrobní proces výrobku

Vlastní kontrola výrobku

6. Úplná půlroční vlastní kontrola hotového výrobku a zavedení vhodných nápravných opatření na základě výsledků, vše zdokumentováno: kvalitativní parametry, fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti, čistá hmotnost.
7. Výrobní jednotka by měla používat metody, kterými jsou pravidelně a dokumentovaným způsobem analyzovány výrobní postupy, bezpečnost, jakost a hygiena a na základě opatření ke zlepšení výsledků jsou stanoveny osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni.
8. Jednotlivé pořadové stupnice pro každý primární nebo vnější obal, kterým prochází.
9. Existence osvědčení ISO 22000, BRC FOOD, BRCGS FOOD, FSSC 22000 nebo IFS.

Výrobní proces

10. Provádění programu hodnocení surovin / dodavatelů surovin, v jehož rámci se provádí analýza trendů na základě výsledků laboratoře.
11. Vlastní testování na základě šarží s ohledem na výrobní proces (od příjmu surovin až po dodání hotového výrobku).
12. Povinný linkový detektor kovů pro všechny procházející primární nebo volně ložené obaly.
13. Používání spotřebitelsky přívětivých obalů (např. uzavíratelných, s lepicí výplní, s ochranou proti manipulaci atd.).
14. Dodavatel se účastní programu AKG (agroenvironmentální management).
15. Producent rýže použije soubor kritérií uvedených ve výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 4/2004 ze dne 13. ledna 2004 pro „dobré zemědělské a environmentální podmínky a správnou zemědělskou praxi“.

II. Udržitelnost

Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí

16. Žadatel získává alespoň 25 % energie potřebné pro výrobu výrobku z obnovitelných zdrojů energie.

Využívání udržitelných vstupních/technologických metod řízení

17. Účinnější řízení zdrojů: využívání technologií zpracování, které šetří materiály a energii a snižují dopad na životní prostředí, modernizace stávajících technologií (např. regenerační zpětné získávání tepla, rekuperace odpadního tepla, zlepšení účinnosti chladicích systémů, snížení spotřeby energie).

18. Využívání vedlejších produktů, minimalizace ztrát výrobků a materiálů, uplatňování systému nakládání s odpady, který je šetrný k životnímu prostředí.
19. Tříděný sběr a recyklace.
20. Použití systému environmentálního řízení (KIR) podle normy MSZ EN ISO 14001:2015, která osvědčuje soulad s předpisy v oblasti životního prostředí.
21. Použití čisticích, úklidových a dezinfekčních prostředků šetrných k životnímu prostředí a/nebo šetřících vodu.
22. Použití surovin, které zcela nebo částečně pocházejí z vlastní produkce.

Používání obalových řešení šetrných k životnímu prostředí

23. Používání ekologicky šetrných obalových řešení pro balené výrobky, např. alternativní obalové materiály.
24. Dokumentované kontroly shody balení každé 2 hodiny (hmotnost, lepení, svařování, šití, datování, značení).
25. Dodavatelé obalového materiálu musí být držiteli certifikace BRC.

Přepravní vzdálenost

26. Přípravky na ochranu rostlin, materiály, které zlepšují nebo udržují úrodnost půdy, by měly být do místa produkce dopravovány z okruhu 100 km.
27. Suroviny použité při výrobě produktu pocházejí z farmy nebo ze vzdálenosti do 100 km od zpracovatelského závodu.
28. Výrobek by měl být spotřebiteli doručen do vzdálenosti 100 km.