

SUSTAV CERTIFIKACIJSKIH OZNAKA ZA VISOKOKVALITETNU HRANU



VISOKOKVALITETNA HRANA (KMÉ)

SUSTAV CERTIFIKACIJSKIH OZNAKA

POSEBNI ZAHTJEVI ZA CERTIFICIRANJE

**Proizvodi od žitarica dobiveni bubrenjem i
prženjem - pahuljice žitarica, žitarice za
doručak**

U Budimpešti, listopad 2025.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

Proizvodi od žitarica dobiveni bubenjem i prženjem Pahuljice žitarica, žitarice za doručak

Zahtjevi za dodjelu žiga Visokokvalitetna hrana (KMÉ) i žiga Visokokvalitetna hrana zlatnog razreda mogu se podnijeti za proizvode dobivene od prerađenih žitarica bubenjem/ekstruzijom ili prženjem, koji su prema definiciji prikladni za neposrednu konzumaciju, ali se obično konzumiraju zajedno s tekućinom (mlijeko, voćni sok) kao žitarice za doručak te čiji su uvjeti proizvodnje u skladu s primjenjivim mađarskim pravnim zahtjevima i pravnim zahtjevima EU-a. Nadalje, osim odgovarajućih pravnih zahtjeva, ti proizvodi moraju ispunjavati relevantne zakonodavne zahtjeve.

Obvezni elementi

Kriteriji za sirovine i pomoćne tvari:

- Proizvodnja je dopuštena samo od domaćih sirovina.
- Cjelovita zrna i/ili brašna od cjelovitih zrna moraju se upotrebljavati u najmanje 35 %.
- Ukupne količine žitarica i brašna od žitarica: najmanje 65 %.
- Palmino ulje ne smije se upotrebljavati ako nema certifikat RSPO-a o održivosti.
- U slučaju aromatiziranih i obojenih proizvoda smiju se upotrebljavati samo bojila i prirodne aromatične tvari te aromatični pripravci u smislu Uredbe (EZ) br. 1334/2008.
- Smiju se upotrebljavati najviše dvije vrste aditiva.

Kriteriji za gotovi proizvod:

- Sadržaj šećera: najviše 25 g/100 g
- Sadržaj vlakana: najmanje 6 g/100 g

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



Osjetilni zahtjevi

Izgled	Proizvod ima prepoznatljivu boju, karakterističnu za upotrijebljene žitarice, s ujednačenom raspodjelom boje. U slučaju obojenih proizvoda te proizvoda s kakaom ili čokoladom, bojilo koje se upotrebljava karakteristično je za hranu.
Konzistencija i tekstura	Ugodno je hrskav, postaje prhak i nježan u ustima/kad je izložen vlazi. Ne sadrži tvrde, zagorene komade.
Miris	Kao što je definirano sastavom, ugodno je aromatičan, čist, bez stranih neugodnih mirisa.
Okus	S prepoznatljivim okusom, ugodno je sladak ovisno o sastavu; pogodan za daljnje aromatiziranje, čist i bez stranih okusa.

Neobavezni elementi

Zahtjevi za dodjelu certifikacijske oznake Visokokvalitetna hrana (KMÉ) i Visokokvalitetna hrana zlatnog razreda mogu se podnijeti za proizvode koji, uz prethodno navedene obvezne zahtjeve, ispunjavaju barem jednu od točaka navedenih u kategorijama neobveznih elemenata I. i II.

I. Postupak proizvodnje

Samopraćenje i samotestiranje

1. Samopraćenje gotovog proizvoda (parametri u pogledu kvalitete, fizikalno-kemijska i mikrobiološka svojstva/Salmonella, plijesan, broj mikroba, E. coli/, ambalaža, masa, označivanje) na tromjesečnoj osnovi.
2. Ispitivanja toksina trebala bi se provoditi posebno kada se upotrebljavaju brašna od cjelovitih zrna; u slučaju proizvoda na bazi kukuruza, takva ispitivanja valja provoditi prvenstveno za toksine F2 (zearalenon) i fumonizin (B1+B2). Najmanje jedan uzorak svaka dva mjeseca, koji se mora nasumično uzeti iz različitih proizvodnih serija.
3. Za proizvode obogaćene mineralima i vitaminima ispitivanja se provode dvaput godišnje za predmetne sastojke, odnosno četiri puta godišnje za folnu kiselinu i vitamin B12.
4. Upotrijebljene sirovine žitarica ispituju se na ostatke pesticida dvaput godišnje, na nasumičnoj osnovi.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

5. Količina arsena, kadmija, olova mora se analizirati u sirovini riže dvaput godišnje. U slučaju više od jednog dobavljača, svi dobavljači trebaju biti podvrgnuti ispitivanju u roku od jedne godine.
6. Samoispitivanje brašna od žitarica koje će se upotrebljavati kao sirovina (parametri utvrđeni u zakoniku Codex Alimentarius Hungaricus (MÉ), Salmonella, Enterobacteriaceae, ispitivanje na plijesan): najmanje jedan uzorak po tromjesečju. U slučaju više dobavljača, svi dobavljači trebaju biti podvrgnuti ispitivanju u roku od šest mjeseci.
7. Primjena takvih metoda u pogonu, u okviru kojeg se redovito ispituju proizvodni postupci, sigurnost proizvoda, kvaliteta i higijena, na temelju nalaza provode se korektivne mjere, utvrđuju se dobre prakse i članovi osoblja osposobljavaju se u skladu sa zaključcima.
8. Rad sustava za sigurnost hrane i upravljanje kvalitetom koje je certificiralo neovisno tijelo (npr. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), posjedovanje certifikacije kao dokaza.
9. Analiza trendova u okviru samotestiranja: izrada dijagrama kontrole kvalitete za grafički prikaz analitičkih i mikrobioloških vrijednosti, uz navođenje orijentacijskih vrijednosti, praga upozorenja i/ili graničnih vrijednosti. Navedene se vrijednosti uspoređuju sa stvarnim podacima prikupljenima samotestiranjem i, ako je to potrebno, poduzimaju se odgovarajuće mjere.
10. Pojedinačne kontrolne vage koje se upotrebljavaju na transportnoj traci za svaku primarnu i sekundarnu ambalažu koja prolazi.

Postupak proizvodnje

11. Organoleptičko certificiranje i mjerenje sadržaja vlage tijekom proizvodnje, koji se moraju provesti svakog sata u svakoj smjeni i moraju se dokumentirati.
12. Usklađenost s višim standardim za higijenu tijekom postupka proizvodnje: u slučaju sirovina, mikrobiološki parametri navedeni u Prilogu 4. Odluci EüM-a br. 4/1998 Ministarstva zdravstva od 11. studenoga 1998. o dopuštenim graničnim vrijednostima mikrobiološke kontaminacije prehrambenih proizvoda moraju se ispitati u svakoj desetoj seriji proizvodne sirovine ili se takva ispitivanja moraju provoditi najmanje jedanput mjesečno.
13. Samostalni nadzor na temelju serije s obzirom na postupak proizvodnje (od primitka sirovine do isporuke gotovog proizvoda).
14. Provedba programa ocjenjivanja sirovina/dobavljača, pri čemu se analiza trendova provodi na temelju laboratorijskih nalaza.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

15. Funkcioniranje sustava za sigurnost hrane i upravljanje kvalitetom (npr. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) koje je certificirala neovisna organizacija za dobavljače sirovina, postojanje certificiranja kao dokaza.

16. Uporaba sirovina koje nose žig KMÉ.

17. Uporaba sirovina koje su u cijelosti ili djelomično iz vlastite proizvodnje.

18. Detektori metala ugrađeni u liniju za svu primarnu ambalažu koja prolazi.

19. Ambalaža koja se može ponovno zapečatiti.

Biljna proizvodnja (postupak ulazne proizvodnje)

20. Certificirani organski uzgoj (nije neobvezno u kombinaciji s točkom 35.).

21. Sudjelovanje u agroekološkom programu (program AKG).

22. Proizvođač žitarica ima certifikat dobre poljoprivredne prakse (Global GAP).

II. Održivost

Zaštita okoliša (smanjenje ekološkog otiska, zelena logistika)

- **Uporaba ekološki prihvatljivih, obnovljivih izvora energije**

23. Podnositelj zahtjeva specifičan dio svoje energije dobiva iz obnovljivih izvora energije (npr. termalna voda, geotermalna toplina, solarni paneli, bioplin) tijekom postupka proizvodnje i pripreme.

(Poduzeće ima certificirani zeleni proizvod, zelenu uslugu ili prodaje zelenu energiju/solarna energija, energija vjetra, hidroenergija, bioplin, geotermalna energija/.

Dokument kojim se dokazuje raspodjela ukupne potrošnje električne energije i potrošnje električne energije iz obnovljivih izvora u posljednjoj finansijskoj godini).

- **Uporaba održivih upravljačkih resursa/tehnoloških metoda**

24. Učinkovitije upravljanje resursima, gospodarenje materijalima i vodom te modernizacija tehnologija obrade kojima se smanjuje utjecaj na okoliš (npr. regenerativna uporaba topline, uporaba otpadne topline, poboljšanje učinkovitosti rashladnih sustava i smanjenje potrošnje energije).

(Potrebno je dokazati:

- *je li poduzeće postiglo sukladnost/je li certificirano*
- *upotrebljava li za svoj rad kvalificirani zeleni proizvod ili uslugu.*

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

Uspostavljen je postupak za utvrđivanje, procjenu i odgovor na okolišne i društvene rizike i prilike. Potrebno je ispitati koliki udio materijala koje poduzeće ili poduzeća upotrebljavaju u svojim vrijednosnim lancima upotrebljavaju reciklirane, oporabljene, obnovljive i neobnovljive sirovine / kružno gospodarstvo/).

25. Sustav oporabe energije na proizvodnim strojevima.

(Primjerice, uporaba opreme koja prikuplja i prenosi otpadnu toplinu kompresora. Recikliranje toplinske energije za druge industrijske procese koji zahtijevaju toplinu ili paru).

26. Primjena sustava upravljanja okolišem (EMS) ili sustava EMAS (sustav upravljanja okolišem i neovisnog ocjenjivanja) u skladu s normom MSZ EN ISO 14001:2015 kojom se potvrđuje usklađenost s okolišem.

(Priprema godišnjih izvješća u kojima se navode informacije o potrošnji energije, gospodarenju otpadom, uporabi vode i drugim utjecajima na okoliš.)

27. Certificirani i redovito upotrebljavani proizvodi za čišćenje i deterdženti koji su prihvatljivi za okoliš i/ili koji štede vodu.

*(Certifikacije, sigurnosno-tehnički listovi, specifikacije, certifikacijske oznake na ambalaži).
Certifikati certifikacijskih tijela, npr. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*

28. Uporaba nusproizvoda, smanjenje gubitaka proizvoda i materijala na najmanju moguću mjeru.

(Poduzeće je uspostavilo postupak za utvrđivanje, procjenu i odgovor na okolišne i socijalne rizike i prilike. Poduzeće upotrebljava sirovine, sekundarne sirovine proizvedene od otpada u skladu s načelima kružnog gospodarstva, a zahtjevi kružnog gospodarstva uzimaju se u obzir prilikom osmišljavanja proizvoda, uključujući ambalažu proizvoda.)

29. Primjena ekološki prihvatljivog sustava gospodarenja otpadom. Odvojeno prikupljanje i recikliranje otpada u dokumentiranom obliku.

(Poduzeće je ovlašteno rukovati, prikupljati, prevoziti, skladištiti i odlagati postojeće organske onečišćujuće tvari na način koji ne onečišćuje okoliš nakon što postanu otpad.)

30. Učinkovita i ekološki prihvatljiva tehnologija pročišćavanja otpadnih voda (npr. biološko pročišćavanje otpadnih voda).

31. Provjereno smanjenje specifične upotrebe vode.

(Npr. upotreba otpadne tople vode iz postrojenja za sekundarno čišćenje, navodnjavanje kapanjem, prikupljanje i recikliranje kišnice, recikliranje potrošne vode.)

- **Zelena ocjena**

32. Službeni dokaz o priznatom, certificiranom rejtingu održivosti u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a (npr., ali ne ograničavajući se na: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

33. Politika zelene nabave, dokumentirana: davanje prednosti dobavljačima koji su uložili u održivost.

(Poduzeće svoje dobavljače obvezuje da provedu procjenu utjecaja proizvoda i/ili usluga na okoliš. Dokazivanje udjela u kojem dobavljači upotrebljavaju, primjerice, obnovljive izvore energije, uzimaju li u obzir energetske aspekte zgrade, upravljaju li sustavom za gospodarenje otpadom koji je prihvatljiv za okoliš, smanjuju utjecaj logističke mreže i prometa na okoliš.)

34. Poduzeće ima obvezu u pogledu Inicijative za ciljeve temeljene na znanosti (SPTI).

35. Sirovina koja se upotrebljava u proizvodnji proizvoda potječe iz certificirane ekološke ili ekstenzivne poljoprivrede ili ima smanjen ekološki otisak za koji postoje drugi znanstveni dokazi. (nije neobvezno zajedno s točkom 20.)

(Npr. proizvodi označeni kao organski, ekološki prihvatljivi proizvodi ili usluge.)

- **Upotreba ekološki prihvatljivih rješenja za ambalažu**

36. Primjena ekološki prihvatljivog ambalažnog rješenja za pakirane proizvode (smanjena veličina ambalaže ili alternativni ambalažni materijali, npr. kompostabilni logotip /FSC ili PEFC/).

37. Dobavljači primarnih ambalažnih materijala koji dolaze u dodir s proizvodom moraju posjedovati certifikat BRC ili IFS PACsecure.

- **Prijevoz**

38. Glavna sastavnica dolazi u postrojenje za preradu s vlastitog gospodarstva ili s gospodarstva unutar udaljenosti od 100 km.

(Mjesto proizvodnje, mjesto proizvodnje i/ili mjesto prerade smije se nalaziti na udaljenosti od 100 km.)

39. Sredstva za zaštitu bilja i materijali kojima se poboljšava ili održava plodnost tla trebali bi se proizvoditi ili prevoziti u proizvodnu jedinicu s udaljenosti manje od 100 km.

40. Optimizacija prometa, planiranje ruta za smanjenje emisija.
(Program Lean & Green)

41. Proizvod se mora isporučiti potrošaču unutar kratkog lanca opskrbe.

Socijalni aspekti

42. Postojanje revizije SMETA-e (razmjena etičkih podataka dobavljača).

43. Sprječavanje rasipanja hrane doniranjem.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

44. Sprječavanje rasipanja hrane sprječavanjem stvaranja otpada u proizvodnji i logistici.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(URED ZA CERTIFIKACIJSKE OZNAKE, Neprofitni centar za sigurnost opskrbe hranom
d.o.o.)

H-1024 Budimpešta, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budimpešta, P.P. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu