

SYSTÉM OCHRANNÝCH CERTIFIKAČNÍCH ZNÁMEK VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY



VYSOCE JAKOSTNÍ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÍCH OCHRANNÝCH ZNÁMEK

ZVLÁŠTNÍ CERTIFIKAČNÍ POŽADAVKY

Chléb

(vyrobený nepřímou metodou s použitím kvásku)

V Budapešti dne 25. března 2025



Chléb

Žádosti o udělení ochranné známky „Vysoce jakostní potraviny“ (KMÉ) lze podávat pro výrobky nazývané „chléb“, které jsou vyráběny převážně z mouky z obilných zrn nepřímou metodou s použitím kvásku (s droždím nebo bez přidaného droždí) a jejichž výroba zahrnuje výrobu těsta, tvarování, kvašení a pečení za účelem následného uvedení výrobku na trh v balené nebo nebalené formě. Podmínky výroby musí být v souladu s platnými maďarskými právními předpisy a právními předpisy EU a konečný výrobek musí kromě požadavků maďarského potravinového kodexu splňovat i následující požadavky.

Povinné prvky

Kritéria pro složky:

- Výroba může být prováděna pouze z domácích moučných surovin, u nichž je testování na DON-toxin povinné čtvrtletně, a to na základě měření laboratoře nebo mlýna.
- Lze používat pouze složky uvedené v Maďarském potravinovém kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus), s výjimkou těchto složek:
 - kvasný produkt jako náhražka kvásku
 - sójové výrobky
 - palmový olej; lze jej použít pouze v případě, že má certifikaci RSPO pro udržitelnost
 - konzervační prostředek
 - potravinářská kyselina octová
 - potravinářský ocet
 - bramborové vločky.

V případě produktů, které jsou vyrobeny pomocí technologie, která nepoužívá přidané droždí, nesmí být použity ani startovací kultury.

Kritéria pro hotový výrobek:

- Výrobek lze vyrábět pouze nepřímou metodou s použitím kvásku (s droždím nebo bez přidaného droždí).
- Při výrobě produktů obohacených bramborami lze použít přídavné jméno „bramborový“, pokud podíl vařených brambor na celkové hmotnosti mouky činí nejméně 12 % (hmotnostních).
- Název „chléb“ uvedený v maďarském potravinovém kodexu musí být doplněn přídavným jménem „kváskový“, a pokud kvásek neobsahuje žádné přidané droždí, mělo by se použít



pouze tvrzení „vyrobena s použitím kvásku bez přidaného droždí“ (nelze použít výraz „přírodní kvásek“).

- Kyselost:
 - v případě žitného chleba a celozrnného chleba: 5-10
 - v případě ostatních druhů chleba: 4-8

Chléb označený ochrannou známkou KMÉ nelze vyrábět za účelem zmrazení.

Minimální trvanlivost nebalených výrobků: až 3 dny.

V případě balených výrobků datum minimální trvanlivosti určuje technologie procesu balení.

Technologické ukazatele kvásku:

- o velikost kvásku: minimálně 40 % (hmot.)
- o hustota kvásku: minimálně 60 % (hmot.)
- o doba zrání kvásku: minimálně 10 hodin

Volitelné prvky

Žádosti o udělení ochranné známky „Vysoce kvalitní potraviny“ (KMÉ) mohou být podány pro výrobky, které kromě výše uvedených závazných požadavků rovněž splňují alespoň jeden bod v každé z kategorií volitelných prvků I a II.

I. Výrobní proces:

Vlastní kontrola výrobku

1. Namátková kontrola výrobku v závodě z denních výrobních šarží co se týče organoleptických, fyzikálně-chemických a mikrobiologických parametrů).
2. Používání metod v podniku, v jejichž rámci se pravidelně zkouší výrobní procesy, jakost a hygiena výrobků, na základě zjištění se provádějí nápravná opatření, jsou stanoveny osvědčené postupy a zaměstnanci jsou odpovídajícím způsobem školeni.
3. Zkoušení výrobků v rámci vlastní kontroly: vytvoření grafu kontroly kvality pro grafické znázornění analytických a mikrobiologických hodnot se stanovením orientačních hodnot,



varovných prahových hodnot a/nebo mezních hodnot. Tyto hodnoty se porovnávají se skutečnými údaji nashromážděnými při vlastní kontrole a v případě potřeby se přijímají odpovídající opatření.

4. Zkoušky by měly být prováděny interními nebo externími laboratořemi schválenými v rámci systému vlastní kontroly s ohledem na tato kritéria:

- Obsah soli vyjádřený jako NaCl ve vztahu k sušině ve střídce
- Kyselost
- Hmotnost

Nejméně devět náhodných vzorků z různých výrobních šarží, vyrobených a odeslaných k uvedení na trh v daném roce, se každoročně přezkoumá tak, aby byl z každého kalendářního čtvrtletí zařazen alespoň jeden vzorek.

5. Mikrobiologické zkoušení výrobku na ukazatele bakterií Salmonella a E.coli, přičemž zkoušky musí být prováděny každé 2 měsíce vlastní nebo externí laboratoří.

6. Musí být získána certifikace ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 nebo IFS.

Výrobní proces výrobku

7. Použití základního a/nebo pomocného materiálu opatřeného ochrannou známkou KMÉ

8. Kontrola všech odchozích přepravních obalů detektorem kovů nebo rentgenovým detektorem.

II. Udržitelnost

Využívání obnovitelných zdrojů energie šetrných k životnímu prostředí

9. Žadatel získává část své energie z obnovitelných zdrojů (např. geotermální teplo, solární panely, bioplyn).



Využívání udržitelných vstupních/technologických metod řízení

10. Výběr dodavatelů, kteří investovali do ochrany životního prostředí (čištění odpadních vod, nakládání s odpady).
11. Výběr dodavatelů, kteří dodávají suroviny bez obalu (např. volně ložená mouka).
12. Účinnější řízení zdrojů: využití technologií zpracování, které šetří materiály, energii a vodu a snižují dopad na životní prostředí, modernizace stávajících technologií (např. regenerativní rekuperace tepla, rekuperace odpadního tepla, zvýšení účinnosti chladicích systémů, snížení spotřeby energie).
13. Používání čisticích prostředků a přípravků šetrných k životnímu prostředí.
14. Úsporné využívání vody (např. snížení specifické spotřeby vody, využití teplé vody z jednotlivých zařízení pro sekundární čištění), účinná technologie čištění odpadních vod šetrná k životnímu prostředí.
15. Držení certifikátu Eco Vadis, B Corp nebo jiné mezinárodně uznávané certifikace udržitelnosti.
16. Používání obalů šetrných k životnímu prostředí (zmenšená velikost obalů nebo biologicky rozložitelné, kompostovatelné obalové materiály).

Přepravní vzdálenost

17. Suroviny použité při výrobě výrobku jsou dodávány do zpracovatelského zařízení z okruhu 100 kilometrů.