

KORKEALAATUISTEN ELINTARVIKKEIDEN SERTIFIOINTIJÄRJESTELMÄ



KORKEALAATUISET ELINTARVIKKEET (KMÉ)

SERTIFIOINTIJÄRJESTELMÄ

ERITYISET SERTIFIOINTIVAATIMUKSET

(Epäsuoralla menetelmällä hapantaikinasta valmistetut)
leivät

Budapest, 25. maaliskuuta 2025



Leivät

Korkealaatuisen elintarvikkeen (KMÉ) tavaramerkkiä voidaan hakea tuotteille ”leivät”, jotka valmistetaan pääasiassa viljajauhoista käyttämällä hapantaikinaan perustuvaa epäsuoraa menetelmää (hiivan kanssa tai ilman lisättyä hiivaa) ja joiden tuotantoon kuuluu taikinan valmistus, muotoilu, kohottaminen ja paistaminen, minkä jälkeen tuote saatetaan markkinoille pakattuna tai pakkaamattomana. Valmistusolosuhteiden on oltava Unkarin ja EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaisia, ja lopputuotteen on täytettävä Unkarin elintarvikelain vaatimusten lisäksi jäljempänä esitetyt vaatimukset.

Pakolliset vaatimukset

Ainesosia koskevat vaatimukset:

- Tuotteita voidaan valmistaa vain kotimaisista jauhoraaka-aineista, joiden osalta DON-toksiinien testaus on pakollista neljännesvuosittain laboratorion tai myllyn mittausten perusteella.
- Ainoastaan Unkarin elintarvikesäännöstössä (Codex Alimentarius Hungaricus) lueteltuja ainesosia saa käyttää, lukuun ottamatta seuraavia:
 - nostatusaine hapantaikinan korvikkeena
 - soijatuotteet
 - palmuöljyä saa käyttää vain, jos sillä on kestävä RSPO-sertifiointi
 - säilöntäaine
 - elintarvikekäyttöön tarkoitettu etikkahappo
 - elintarvikekäyttöön tarkoitettu viinietikka
 - perunahiutaleet.

Sellaisella tekniikalla valmistettujen tuotteiden osalta, jossa ei käytetä lisättyä hiivaa, ei saa käyttää myöskään hapatteita.

Lopputuotetta koskevat vaatimukset:

- Tuote voidaan valmistaa ainoastaan käyttämällä hapantaikinaan perustuvaa epäsuoraa menetelmää (hiivan kanssa tai ilman lisättyä hiivaa).
- Sellaisten tuotteiden valmistuksessa, joihin on lisätty perunaa, voidaan käyttää ilmaisua ”peruna”, jos keitettyjen perunoiden osuus jauhojen kokonaispainosta on vähintään 12 painoprosenttia.
- Unkarin elintarvikesäännöstössä mainittua nimitystä ”leipä” on täydennettävä ilmaisulla ”hapantaikina” ja, jos hapantaikinaan ei ole lisätty hiivaa, on käytettävä ainoastaan ilmaisua



”valmistettu hapantaikinasta ilman lisättyä hiivaa” (ilmaisia ”luonnontaikinajuuri” ei saa käyttää).

- Happoluku:
 - ruisleivät ja täysjyväleivät: 5–10
 - muut leivät: 4–8

KMÉ-tavaramerkillä varustettuja leipiä ei saa valmistaa pakastettaviksi.

Pakkaamattomien tuotteiden vähimmäissäilyvyysaika: enintään kolme päivää.

Pakattujen tuotteiden vähimmäissäilyvyysaika määräytyy pakkausprosessissa käytetyn tekniikan mukaan.

Taikinajuurta koskevat tekniset indikaattorit:

- o taikinajuuren koko: vähintään 40 painoprosenttia
- o taikinajuuren tiheys: vähintään 60 painoprosenttia
- o taikinajuuren kohotusaika: vähintään 10 tuntia

Valinnaiset vaatimukset

Korkealaatuisen elintarvikkeen (KMÉ) tavaramerkkiä voidaan hakea tuotteille, jotka edellä mainittujen pakollisten vaatimusten lisäksi täyttävät vähintään yhden kohdan valinnaisten vaatimusten luokista I ja II.

I. Valmistusprosessi:

Tuotteen omavalvonta

1. Tuote testataan satunnaisesti laitoksessa päivittäisistä tuotantoeristä (aistinvaraisten, fysikaalis-kemiallisten ja mikrobiologisten parametrien osalta).
2. Laitoksessa käytetään menetelmiä, joiden puitteissa valmistusprosessit, tuotteiden laatu ja hygienia testataan säännöllisesti, havaintojen perusteella toteutetaan korjaavia toimenpiteitä, luodaan hyviä käytäntöjä ja annetaan henkilöstölle koulutusta.



3. Tuote testataan omavalvonnan puitteissa: laaditaan laadunvalvontakaavio analyttisten ja mikrobiologisten arvojen graafista esittämistä varten ja vahvistetaan ohjearvot, varoituskynnys ja/tai raja-arvot. Näitä arvoja verrataan omavalvonnassa kerättyihin tosiasiallisiin tietoihin ja tarvittaessa toteutetaan asianmukaisia korjaavia toimenpiteitä.
4. Testit suoritetaan omavalvontajärjestelmän mukaisesti hyväksytyissä sisäisissä tai ulkoisissa laboratorioissa seuraavien vaatimusten mukaisesti:
 - Sisuksen kuiva-aineen suolapitoisuus NaCl:nä ilmaistuna
 - Happoluku
 - Paino

Vuosittain tutkitaan vähintään yhdeksän satunnaisnäytettä eri valmistuseristä, jotka on valmistettu ja lähetetty kaupan pidettäväksi kyseisen vuoden aikana, siten, että kultakin kalenterivuosi neljännekseltä otetaan vähintään yksi näyte.
5. Tuote testataan mikrobiologisesti Salmonella-, E.coli- ja homeparametrien varalta, jolloin testit suoritetaan kahden kuukauden välein omassa tai ulkoisessa laboratoriossa.
6. Hakijalla on ISO 22000-, BRCGS FOOD-, FSSC 22000- tai IFS-sertifikaatti.

Tuotteen valmistusprosessi

7. Käytetään KMÉ-tavaramerkin saaneita raaka-aineita ja/tai lisäaineita
8. Kaikki lähtevät kuljetuspakkaukset tarkastetaan metallinilmaisimella tai röntgenilmaisimella.

II. Kestävyys

Ympäristöystävällisten uusiutuvien energialähteiden käyttö

9. Hakija saa osan energiastaan uusiutuvista lähteistä (esimerkiksi maalämpö, aurinkopaneelit ja biokaasu).



Kestävien tuotantopanosten tai teknisten menetelmien käyttö

10. Valitaan toimittajia, jotka ovat investoineet ympäristönsuojeluun (jäteveden käsittely, jätehuolto).
11. Valitaan toimittajia, jotka toimittavat raaka-aineita pakkaamattomina (esim. irtotavarana toimitettavia jauhoja).
12. Resursseja hallinnoidaan entistä tehokkaammin: käytetään materiaali-, energia- ja vesitehokkaita käsittelytekniikoita ympäristöön kohdistuvan paineen vähentämiseksi ja päivitetään jo olemassa olevia teknologioita (esim. regeneratiivisen lämmön talteenoton, hukkalämmön talteenoton, jäähdytysjärjestelmien tehokkuuden parantamisen ja energiankulutuksen vähentämisen avulla).
13. Käytetään ympäristöystävällisiä puhdistusaineita ja pesuaineita.
14. Säästetään vettä (esim. vähennetään veden käyttöä, käytetään laitteista tulevaa kuumaa purkuvettä toissijaisiin siivoustehtäviin), käytetään tehokasta ja ympäristöystävällistä jätevedenkäsittelytekniikkaa.
15. Hankitaan Eco Vadis-, B Corp- tai muu kansainvälisesti tunnustettu kestävyysluokitus.
16. Käytetään ympäristöystävällisiä pakkausratkaisuja (pienempi pakkauskoko tai biohajoavat, kompostoitavat pakkausmateriaalit).

Kuljetusetäisyydet

17. Tuotteen valmistuksessa käytetyt raaka-aineet lähetetään jalostuslaitokseen 100 kilometrin säteeltä.