

SISTEMUL DE MĂRCI DE CERTIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE



MARCA DE CERTIFICARE

A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE
(KMÉ)

CERINȚE SPECIFICE DE CERTIFICARE

Pâine
(fabricate prin metoda indirectă cu maia)

Budapesta, 25 martie 2025



Pâine

Cererile de acordare a mărcii pentru produse alimentare de înaltă calitate (KMÉ) pot fi depuse pentru produse numite „pâine” care sunt fabricate în principal din făină de boabe de cereale prin metoda indirectă cu maia (cu drojdie sau fără adaos de drojdie) și a căror producție implică frământarea, modelarea, creșterea aluatului și coacerea, pentru a introduce ulterior pe piață produsul sub formă ambalată sau neambalată. Condițiile de producție trebuie să respecte legislația maghiară și a UE în vigoare, iar produsul finit trebuie să respecte următoarele cerințe, în plus față de cerințele Codului alimentar maghiar.

Elemente obligatorii

Criterii pentru ingrediente:

- Producția se poate realiza numai din materii prime făinoase de uz casnic, pentru care testarea toxinelor DON este obligatorie trimestrial, pe baza măsurărilor efectuate de laborator sau de moară.
- Pot fi utilizate numai ingredientele enumerate în Codul alimentar maghiar (Codex Alimentarius Hungaricus), cu excepția următoarelor:
 - produse de creștere ca înlocuitor al maialei;
 - produse din soia;
 - ulei de palmier, dacă acesta deține certificarea RSPO de sustenabilitate;
 - conservanți;
 - acid acetic alimentar;
 - oțet alimentar;
 - fulgi de cartofi.

În cazul produselor fabricate cu ajutorul unei tehnologii care nu utilizează drojdie adăugată, nu trebuie utilizate nici culturi starter.

Criterii pentru produsul finit:

- Produsul poate fi fabricat exclusiv prin metoda indirectă cu maia (cu drojdie sau fără adaos de drojdie).
- În cazul produselor îmbogățite cu cartofi, termenul „cartof” poate fi utilizat doar dacă cartoful fiert reprezintă cel puțin 12 % (m/m) din raportul față de făină.
- Denumirea „pâine”, astfel cum este menționată în Codul alimentar maghiar, trebuie completată cu termenul „kovászos” (cu maia) și, dacă maiaua nu conține drojdie adăugată, trebuie utilizată



PRODUSE ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE

Kme.hu

numai mențiunea „fabricată cu maia fără drojdie adăugată” (nu se poate folosi termenul „maia sălbatică”).

- Aciditate:
 - în cazul pâinii de secară și al pâinii din făină integrală: 5-10
 - în cazul altor tipuri de pâine: 4-8

Pâinea care poartă marca KMÉ nu poate fi destinată congelării.

Termenul minim de valabilitate pentru produsele neambalate: maximum trei zile.

În cazul produselor ambalate, tehnologia procesului de ambalare determină termenul minim de valabilitate.

Indicatori tehnologici pentru starterul de maia:

- o dimensiunea starterului de maia – minimum 40 % (g/g)
- o densitatea starterului de maia: minimum 60 % (g/g)
- o timpul necesar pentru ca starterul de maia să crească: cel puțin 10 ore

Elemente opționale

Cererile de acordare a mărcilor comerciale pentru produse alimentare de înaltă calitate (KMÉ) pot fi depuse pentru produse care, pe lângă cerințele obligatorii menționate mai sus, respectă, de asemenea, cel puțin un punct în fiecare dintre categoriile de elemente opționale I și II.

I. Procesul de producție:

Automonitorizarea produsului

1. Testarea aleatorie a produsului, în fabrică, din loturile de producție zilnică (pentru parametri organoleptici, fizico-chimici și microbiologici).
2. Aplicarea metodelor în fabrică, în cadrul cărora procesele de producție, calitatea produsului și igiena sunt testate cu regularitate, măsurile corective sunt puse în aplicare pe baza constatărilor, sunt definite bune practici și personalul este instruit corespunzător.



PRODUSE ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE

Kme.hu

3. Testarea produselor în cadrul automonitorizării: crearea unui grafic de control al calității pentru reprezentarea grafică a valorilor analitice și microbiologice, cu stabilirea unor valori orientative, a unui prag de avertizare și/sau a unor valori-limită. Aceste valori se compară cu datele reale colectate în urma automonitorizării și, dacă este necesar, se iau măsurile corespunzătoare.
4. Testele ar trebui efectuate de laboratoare interne sau externe autorizate în cadrul sistemului de automonitorizare, în ceea ce privește următoarele criterii:
 - conținutul de sare exprimat în NaCl în raport cu substanța uscată a miezului;
 - aciditatea;
 - greutatea.

Se analizează anual cel puțin nouă probe aleatorii din diferite loturi de producție, produse și expediate pentru comercializare în anul respectiv, astfel încât să fie inclusă cel puțin o probă din fiecare trimestru calendaristic.
5. Testarea microbiologică a produsului pentru parametrii Salmonella și E.coli, prin care testele se efectuează o dată la două luni de către un laborator propriu sau extern.
6. Trebuie să fi fost obținută o certificare ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 sau IFS.

Procesul de producție a produsului

7. Utilizarea materialelor de bază și/sau auxiliare care poartă o marcă KMÉ
8. Verificarea detectorului metalic sau a detectorului cu raze X pe toate ambalajele de transport care ies.

II. Sustenabilitatea

Utilizarea unor resurse de energie din surse regenerabile care respectă mediul

9. Solicitantul obține o parte din energia sa din surse regenerabile (de exemplu, căldură geotermală, panouri solare, biogaz).



Utilizarea de resurse/metode tehnologice de gestionare durabilă

10. Alegerea unor furnizori care au investit în protecția mediului (tratarea apelor reziduale, gestionarea deșeurilor).
11. Selectarea furnizorilor care livrează materii prime fără ambalaje (de exemplu, făină în vrac).
12. O gestionare mai eficientă a resurselor: utilizarea tehnologiilor de prelucrare eficiente din punctul de vedere al materialelor, al energiei și al apei și care reduc presiunea asupra mediului și modernizarea tehnologiilor deja existente (de exemplu, recuperarea căldurii regenerative, recuperarea căldurii reziduale, îmbunătățirea eficienței sistemelor de refrigerare și reducerea consumului de energie).
13. Utilizarea de produse de curățare și detergenți ecologici.
14. Economisirea apei (de exemplu, reducerea utilizării specifice a apei, utilizarea apei calde cu efluenți din echipamentele individuale pentru sarcini secundare de curățare), o tehnologie eficientă și ecologică de tratare a apelor reziduale.
15. Deținerea unui rating Eco Vadis, B Corp sau a altui rating de durabilitate recunoscut la nivel internațional.
16. Utilizarea unor soluții de ambalare ecologice (dimensiuni reduse ale ambalajului sau materiale de ambalare biodegradabile, compostabile)



PRODUSE ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE

Kme.hu

Distanța de transport

17. Materiile prime utilizate la fabricarea produsului sunt trimise fabricii de prelucrare pe o rază de 100 de kilometri.