

AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ CERTIFIKAVIMO ŽENKLAS



AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ (KMÉ)

SERTIFIKAVIMO ŽENKLAS

SPECIALIEJI SERTIFIKAVIMO REIKALAVIMAI

Dygliuotieji agurkai (kornišonai)

Pirmasis leidimas

Budapeštas, 2023 m. gruodžio 13 d.



Dygliuotieji agurkai (kornišonai)

Norint gauti KMÉ arba KMÉ aukso markės prekių ženklus, galima teikti paraiškas produktams, vadinamiems „kornišonais“, kurių gamybos sąlygos atitinka taikomus teisinius reikalavimus ir atitinkamas Codex Alimentarius Hungaricus direktyvas, taip pat toliau nurodytus reikalavimus.

Žaliavos (žalių kornišonų) reikalavimai:

- turi maksimalų 14 cm ilgį, nėra deformuota, jos sėklos yra nepakankamai išvystytos,
- nerodo kartumo požymių,
- yra tolygiai cilindro formos, su mažomis sėklų ankštimis ir tinka mechaniniam derliaus nuėmimui,
- atitinka veislę, kuri yra atspari ligoms ir nerūgšti.
- Kornišonai turi būti auginami taikant integruotą auginimo technologiją; technologinės kenkėjų prevencijos priemonės, augalų apsaugos taikymas, ankstyvojo perspėjimo sistemos, stebėsena, pageidautina biologinės augalų apsaugos taikymas. Pagrįstą cheminę augalų apsaugą leidžiama taikyti remiantis raštišku augalų apsaugos inžinieriaus arba augalų gydytojo leidimu.

Galutiniam produktui keliami reikalavimai:

Fizinės savybės

Produkto sudėtyje neturi būti daugiau kaip 15 % iškreiptų, dėmėtų tuščiavidurių dygliuotųjų agurkų (kornišonų), kurių kreivumas didesnis kaip 30°.

Surūšiuotų dygliuotųjų agurkų (kornišonų) dydžio specifikacija: Žalių dygliuotųjų agurkų (kornišonų) dydis (cm)	Nuokrypis nuo dydžio procentais nuo neto masės (m/m %) neturi viršyti:
3–6	10
5–8	10
6–9	10
8–10	10
9–12	10
12–14	10

Kiti reikalavimai:

- Jo stiebo dalis nėra ilgesnė kaip 1 cm,
- jame nėra supjaustytų ar sulūžusių dalių,
- marinuotų dygliuotųjų agurkų sultys yra skaidrios, visiškai padengia agurkus, agurkai turi į šydą panašų apvalkalą, stiklainio dugne nesimato nuosėdų,
- galima naudoti tik skaidrią stiklo pakavimo medžiagą.

Neprivalomi elementai

Aukštos kokybės maisto produktų (KMÉ) ir aukštos kokybės maisto produktų aukso klasės prekių ženklų paraiškos gali būti teikiamos dėl produktų, kurie, be pirmiau minėtų privalomų reikalavimų, taip pat atitinka bent po vieną punktą kiekvienoje iš I ir II neprivalomų elementų kategorijų.

I. Produkto gamybos procesas

Savarankiška produkto kontrolė

1. Išsamūs (organoleptiniai, fiziniai, cheminiai, mikrobiologiniai) savarankiškai atliekami produktų bandymai pagal gamybos partijas.
2. Įmonėje taikomų metodų, pagal kuriuos gamybos procesai ir produktų sauga, kokybė ir higiena yra reguliariai tikrinami remiantis dokumentais, taikymas. Remiantis rezultatais, taikomos taisomosios priemonės, nustatoma geroji patirtis ir atitinkamai mokomi darbuotojai.
3. Tendencijų analizė atliekant savarankišką patikrinimą: kokybės kontrolės diagramos, skirtos analitinių ir mikrobiologinių verčių grafiniam atvaizdavimui, sukūrimas, nustatant orientacines vertes, įspėjamąją ribą ir (arba) ribines vertes. Šios vertės turi būti lyginamos su faktiniais savarankiškos produkto kontrolės duomenimis ir prireikus imamasi atitinkamų priemonių.
4. Bandymai, kuriuos pagal savarankiškos produkto kontrolės sistemą leidžia atlikti įmonei priklausančios arba išorinės laboratorijos, atsižvelgiant į šiuos kriterijus:
 - rūgštingumas % m/m (išreikštas acto rūgštimi)
 - NaCl (druskos) kiekis % m/m
 - smėlio kiekis % m/m
 - mikrobiologiniai tyrimai (mielių skaičius, pelėsių skaičius, bendras plokštelių skaičius, sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius, mezofilinių aerobinių ir fakultatyvinių anaerobinių sporų skaičius)
 - pesticidų liekanos naudojamoje žaliavoje.
 - sunkiųjų metalų kiekis žaliavoje

- Perchlorato kiekis žaliavoje.

Ne mažiau kaip 9 mėginiai per metus tiriami atsitiktine tvarka iš įvairių atitinkamais metais pagamintų partijų.

5. Produkto gamybos proceso savikontrolė (nuo žaliavų gavimo iki galutinio produkto pristatymo) pagal kiekvieną partiją (visų pirma terminio apdorojimo laiko ir temperatūros kontrolė, taip pat sandarinimo patikra).
6. Vykdoma žaliavų vertinimo ir (arba) tiekimo programa, pagal kurią tendencijų analizė atliekama remiantis laboratoriniais duomenimis.
7. KMÉ ženklu pažymėtų žaliavų naudojimas.
8. Sertifikuotas ekologinis ūkininkavimas (neprivaloma kartu su 14 punktu).
9. Agurkų augintojai turėtų turėti Global G.A.P. sertifikatą.
10. Neapdoroti dygliuotieji agurkai iš gamintojo į perdirbimo įmonę atvežami per 24 valandas nuo derliaus nuėmimo.
11. Užsienio medžiagų apdorojimo proceso kontrolė PRP programoje ir griežtas jo vykdymas.
12. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 arba IFS Maisto saugos sertifikato turėjimas.

II. Tvarumas

Aplinkai nekenksmingų, atsinaujinančiųjų energijos išteklių naudojimas

13. Įmonė dalį savo energijos gauna iš atsinaujinančiųjų energijos išteklių (pvz., geoterminės šilumos, saulės baterijų plokščių, biodujų, saulės kolektorių).

Tvaraus valdymo sąnaudų ir (arba) technologinių metodų naudojimas

14. Žaliava, naudojama produktui gaminti, gaunama sertifikuoto ekologinio ūkininkavimo būdu (neprivaloma kartu su 8 punktu).
15. Veiksmingesnis išteklių valdymas: medžiagų, energijos ir vandens naudojimo efektyvumo ir kitų perdirbimo technologijų, mažinančių žalą aplinkai, naudojimas ir jau esamų technologijų tobulinimas (pvz., regeneracinis šilumos kompensavimas, atliekinės šilumos panaudojimas, šaldymo sistemų efektyvumo didinimas ir energijos suvartojimo mažinimas).
16. MSZ EN ISO 14001:2015 sistemos, kuria patvirtinama atitiktis aplinkos apsaugos reikalavimams, taikymas.
17. Ekologiškų valymo priemonių ir ploviklių naudojimas.
18. Šalutinių produktų naudojimas, produktų ir medžiagų nuostolių mažinimas, ekologiškos atliekų tvarkymo sistemos naudojimas.

19. Taupant vandens suvartojimą (pvz., mažinant konkretų vandens naudojimą, naudojant karštą vandenį iš atskirų įrenginių antriniam valymui), efektyvią ir aplinką tausojančią nuotekų valymo technologiją.
20. Pirmenybė teikiama tiekėjams, kurie yra investavę į aplinkos apsaugą.

Vežimo atstumas

21. Žaliavos, naudojamos produktams gaminti, yra siunčiamos į perdirbimo įmonę iš jos ūkių 100 kilometrų spinduliu.