



СЕРТИФИКАЦИОННА МАРКА ЗА  
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ  
(КМÉ)

**СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ  
ЗА СЕРТИФИЦИРАНЕ**

Хлябове  
(произведен чрез използване на непряк метод с квас)

Будапеща, 25 март 2025 г.



## Хлябове

Заявки за получаване на търговската марка за висококачествени храни (КМÉ) могат да се подават за продукти, наречени „хляб“, които се приготвят основно от брашно от зърнени култури, като се използва непрекият метод с квас (с дрожди или без добавени дрожди), и чието производство включва приготвяне на тесто, оформяне, втасване и печене, за да се пусне впоследствие продуктът на пазара в опакована или неопаквана форма. Условието на производство трябва да отговарят на действащото унгарско законодателство и законодателство на ЕС, а крайният продукт трябва да отговаря на следните изисквания в допълнение към изискванията на унгарския кодекс за храните.

### Задължителни елементи

#### Критерии относно съставките:

- Производството може да се извършва само с местни суровини за брашно, за които изследването за DON токсини е задължително на тримесечна база, като се разчита на измерванията на лабораторията или на мелницата.
- могат да се използват само съставки, изброени в унгарския кодекс за храните (Codex Alimentarius Hungaricus), с изключение на следните:
  - подкваса като заместител на квас
  - соеви продукти
  - палмово масло може да се използва само със сертификат за устойчивост RSPO
  - консервант
  - оцетна киселина за хранителни цели
  - оцет за хранителни цели
  - картофени люспи

В случай на продукти, които се произвеждат с технология, която не използва добавени дрожди, не трябва да се използват и стартерни култури.

#### Критерии за готовия продукт:

- Продуктът може да се произвежда само по косвен метод с квас (с дрожди или без добавени дрожди).
- При производството на продукти, обогатени с картофи, прилагателното „картофен“ може да се използва, ако делът на варените картофи в общото тегло на брашното е най-малко 12 % (w/w).



- Както е посочено в унгарския кодекс на храните, към наименованието „хляб“ трябва да се добави изразът „с квас“ а ако квасът не съдържа добавени дрожди, следва да се използва само обозначението „произведен с квас без добавени дрожди“ (не може да се използва терминът „див квас“).
- Киселинност:
  - за ръжени хлябове и пълнозърнести хлябове: 5—10
  - за други видове хляб: 4—8

Хлябът с търговската марка КМÉ не може да се произвежда за замразяване.

Срок на трайност за неопаковани продукти: до 3 дни.

За опакованите продукти срокът на трайност се определя в зависимост от технологията на опаковане.

## Технологични показатели за квас:

- o размер на кваса — минимум 40 % (w/w)
- o гъстота на кваса: минимум 60 % (w/w)
- o време за набухване на кваса: най-малко 10 часа

## Незадължителни елементи

Заявления за търговска марка за висококачествени храни (КМÉ) могат да се подават за продукти, които в допълнение към горепосочените задължителни изисквания отговарят също на най-малко един критерий от изброените в незадължителните категории елементи I и II.

### I. Производствен процес:

#### Самонаблюдение на продукта

1. Самоизпитване на продукта в завода на случаен принцип от дневните производствени партии (за органолептични, физикохимични и микробиологични параметри).
2. Използване на методи в завода, в рамките на които производствените процеси, качеството и хигиената на продукта редовно се изпитват, прилагат се коригиращи



мерки въз основа на констатациите, установени са добри практики и на персонала се осигурява съответно обучение.

3. Изпитване на продукта в рамките на самонаблюдението: създаване на карта за контрол на качеството за графично представяне на аналитичните и микробиологичните стойности с определяне на ориентировъчни стойности, предупредителен праг и/или гранични стойности. Тези стойности се сравняват с действителните данни, събрани при самонаблюдение, и ако е необходимо, се предприемат подходящи мерки.
4. Изпитванията следва да се извършват от вътрешни или външни лаборатории, упълномощени съгласно схемата за самонаблюдение, спрямо следните критерии:
  - съдържание на сол, изразено като NaCl, като отношение към сухото вещество на трохите
  - киселинност
  - тегло

Минимум девет случайни проби от различни производствени партии, произведени и изпратени за продажба през съответната година, се изследват ежегодно по такъв начин, че да се включи поне една проба от всяко календарно тримесечие.

5. Микробиологично изпитване на продукта за Salmonella и E.coli, параметри на плесени, като изпитванията се извършват на всеки два месеца от собствена или външна лаборатория.
6. Трябва да е получено сертифициране по ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 или IFS.

## Производствен процес на продукта

7. Използване на основни и/или спомагателни материали, носещи марката КМÉ
8. Проверка с детектор за метал или рентгенов детектор на всички изходящи за транспортиране опаковки.



## II. Устойчивост

### Използване на щадящи околната среда възобновяеми енергийни ресурси

9. Заявителят добива част от своята енергия от възобновяеми източници (напр. геотермална топлина, слънчеви панели, биогаз).

### Използване на устойчиви управленски ресурси/технологични методи

10. Избор на доставчици, които са инвестирали в опазването на околната среда (пречистване на отпадъчни води, управление на отпадъците).
11. Избор на доставчици, които доставят суровините без опаковки (например брашно в насипно състояние).
12. По-ефективно управление на ресурсите: използване на технологии за преработка, които са ефективни по отношение на материалите, енергията и водата и намаляват въздействието върху околната среда, и модернизиране на вече съществуващите технологии (например регенеративно оползотворяване на топлината, оползотворяване на отпадната топлина, подобряване на ефективността на охладителните системи и намаляване на потреблението на енергия).
13. Използване на щадящи околната среда почистващи продукти и препарати.
14. Пестене на вода (напр. намаляване на специфичното потребление на вода, използване на топла вода от отпадъчни води от индивидуално оборудване за вторично почистване), ефективна и екологосъобразна технология за пречистване на отпадъчни води.



15. Притежаване на присъден рейтинг Eco Vadis, B Corp или друг международно признат рейтинг за устойчивост.

16. Използване на щадящи околната среда решения за опаковки (намалени размери на опаковките или биоразградими, компостируеми опаковъчни материали).

## Транспортни разстояния

17. Суровините, използвани в производството на продукта, се изпращат в преработвателното предприятие в радиус от 100 километра.