

REGIME DE MARCAS DE CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS DE ALTA QUALIDADE



## ALIMENTOS DE ALTA QUALIDADE (KMÉ)

REGIME DE MARCAS DE CERTIFICAÇÃO

# REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICAÇÃO

Pães  
(fabricado utilizando o método indireto com fermento de  
padeiro)

Budapeste, 25 de março de 2025



## Pães

Os pedidos de atribuição da marca de Alimentos de Alta Qualidade (KMÉ) podem ser apresentados para produtos denominados «pão» que sejam fabricados principalmente a partir de farinha de grãos de cereais utilizando o método indireto com fermento de padeiro (com leveduras ou sem adição de leveduras) e cuja produção envolva a elaboração, moldagem, levedação e cozedura de massa para colocar posteriormente o produto no mercado numa forma embalada ou não embalada. As condições de produção devem cumprir a legislação húngara e da UE em vigor e o produto acabado deve cumprir os seguintes requisitos, para além dos requisitos do Código Alimentar Húngaro.

### Elementos obrigatórios

#### Critérios aplicáveis aos ingredientes:

- A produção só pode ser feita a partir de matérias-primas de farinha doméstica, para as quais o teste da toxina DON é obrigatório com uma periodicidade trimestral, com base nas medições do laboratório ou do moinho.
- Só podem ser utilizados ingredientes enumerados no Código Alimentar Húngaro, com exceção dos seguintes:
  - Produto lêvedo como substituto do fermento de padeiro
  - Produtos de soja
  - Óleo de palma só pode ser utilizado se possuir a certificação RSPO sustentável
  - Conservante
  - Ácido acético de qualidade alimentar
  - Vinagre alimentar
  - Flocos de batata.

No caso de produtos fabricados com uma tecnologia que não utilize leveduras adicionadas, também não devem ser utilizadas culturas iniciadoras.

#### Critérios para o produto acabado:

- O produto apenas pode ser fabricado utilizando o método indireto com fermento de padeiro (com levedura ou sem adição de levedura).



# ALIMENTOS DE ALTA QUALIDADE Kme.hu

- No fabrico de produtos enriquecidos com batata, o termo «batata» pode ser utilizado se a proporção de batatas cozidas no peso total da farinha for de, pelo menos, 12 % (fração mássica).
- A denominação «pão», tal como mencionada no Código Alimentar Húngaro, deve ser complementada pelo termo «fermento de padeiro» e, na medida em que o fermento de padeiro não contenha qualquer levedura adicionada, apenas deve ser utilizada a indicação «produzido com fermento de padeiro sem levedura adicionada» (o termo cultura iniciadora de fermento de padeiro não pode ser utilizado).
- Acidez:
  - No caso dos pães de centeio e dos pães integrais: 5-10
  - No caso de outros pães: 4-8

Os pães que ostentem a marca KMÉ não podem ser produzidos para congelação.

Data de durabilidade mínima para os produtos não embalados: até 3 dias.

No caso dos produtos embalados, a tecnologia do processo de embalagem determina a data de durabilidade mínima.

## Indicadores tecnológicos para o fermento natural:

- o Tamanho do fermento natural: mínimo de 40 % (fração mássica)
- o Densidade do fermento natural: mínimo 60 % (fração mássica)
- o Tempo de levedação do fermento natural: mínimo 10 horas

## Elementos opcionais

Os pedidos de atribuição da marca de Alimentos de Alta Qualidade (KMÉ) podem ser apresentados para produtos que, além dos requisitos obrigatórios acima mencionados, também cumpram, pelo menos, um ponto em cada uma das categorias de elementos opcionais I e II.

### I. Processo de produção:

#### Automonitorização do produto

1. Ensaio aleatório do produto, na fábrica, a partir dos lotes de produção diária (para parâmetros organoléticos, físico-químicos e microbiológicos).



2. Utilização de métodos na instalação, no âmbito dos quais os processos de produção, a qualidade dos produtos e a higiene são regularmente testados, são aplicadas medidas corretivas com base nos resultados, são estabelecidas boas práticas e o pessoal recebe formação em conformidade.
  3. Ensaios de produtos no âmbito da automonitorização: criação de um gráfico de controlo da qualidade para a representação gráfica de valores analíticos e microbiológicos, com a fixação de valores de orientação, um limiar de aviso e/ou valores-limite. Estes valores devem ser comparados com os dados reais recolhidos a partir da automonitorização e, se necessário, devem ser tomadas medidas adequadas.
  4. Os ensaios devem ser realizados por laboratórios internos ou externos autorizados ao abrigo do regime de automonitorização, tendo em conta os seguintes critérios:
    - Teor de sal expresso em NaCl em relação à matéria seca do miolo
    - Acidez
    - Peso
- Serão examinadas anualmente, pelo menos, nove amostras aleatórias de diferentes lotes de produção, produzidos e expedidos para comercialização num determinado ano, de modo a incluir, pelo menos, uma amostra de cada trimestre civil.
5. Ensaios microbiológicos do produto para deteção de Salmonella e E.coli, parâmetros de bolor, devendo os ensaios ser realizados de dois em dois meses por um laboratório interno ou externo.
  6. Deve ter sido obtida uma certificação ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 ou IFS.

## Processo de produção do produto

7. Utilização de material básico e/ou acessório que ostentem a marca KME
8. Controlo por detetor de metais ou raios X em todas as embalagens de transporte que saem.



## II. Sustentabilidade

## Utilização de recursos energéticos renováveis e ecológicos

9. O requerente obtém parte da sua energia a partir de fontes renováveis (por exemplo, calor geotérmico, painéis solares, biogás).

### Utilização de métodos tecnológicos/elementos de gestão sustentável

10. Escolha de fornecedores que investiram na proteção do ambiente (tratamento de águas residuais, gestão de resíduos).

11. Seleção de fornecedores que forneçam matérias-primas sem embalagem (por exemplo, farinha a granel).

12. Uma gestão mais eficiente dos recursos: utilização de tecnologias de processamento eficientes em termos de materiais, energia e água e que reduzam a pressão sobre o ambiente, bem como a modernização das tecnologias já existentes (por exemplo, recuperação regenerativa de calor, recuperação de calor residual, melhoria da eficiência dos sistemas de refrigeração e redução do consumo de energia).

13. Utilização de produtos e detergentes de limpeza ecológicos.

14. Poupança de água (por exemplo, redução da utilização específica de água, utilização de água quente de efluentes de equipamentos individuais para tarefas secundárias de limpeza), tecnologia de tratamento de águas residuais eficiente e respeitadora do ambiente.



## ALIMENTOS DE ALTA QUALIDADE Kme.hu

---

15. Posse de uma certificação Eco Vadis, B Corp ou outra certificação de sustentabilidade reconhecida internacionalmente.

16. Utilização de soluções de embalagem respeitadoras do ambiente (dimensão reduzida da embalagem ou materiais de embalagem biodegradáveis e compostáveis).

### **Distância de transporte**

17. As matérias-primas utilizadas na produção do produto são enviadas para a unidade de transformação num raio de 100 quilómetros.