

AUGSTAS KVALITĀTES PĀRTIKAS CERTIFIKĀCIJAS ZĪMES SHĒMA



AUGSTAS KVALITĀTES PĀRTIKA (KMÉ)

SERTIFIKĀCIJAS ZĪMES SHĒMA

ĪPAŠAS PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ CERTIFIKĀCIJU

Maizes izstrādājumi
(izgatavoti, izmantojot netiešo metodi ar ieraugu)

Budapešta, 2025. gada 25. marts



Maizes izstrādājumi

Pieteikumus preču zīmes “Augstas kvalitātes pārtika” (KMÉ) piešķiršanai var iesniegt attiecībā uz produktiem, kurus sauc par “maizi” un kuri galvenokārt ir izgatavoti no graudaugu graudu miltiem, izmantojot netiešo metodi ar ieraugu (ar raugu vai bez rauga piedevas), un kuru ražošana ietver mīklas izgatavošanu, formēšanu, raudzēšanu un cepšanu, lai pēc tam šo produktu laistu tirgū iepakotā vai neiekotā veidā. Ražošanas nosacījumiem ir jāatbilst spēkā esošajiem Ungārijas un ES tiesību aktiem, un gatavajam produktam papildus Ungārijas Pārtikas kodeksa prasībām ir jāatbilst arī prasībām, kas izklāstītas tālāk.

Obligātās prasības

Kritēriji attiecībā uz sastāvdaļām

- Ražošanu var veikt tikai no vietējām miltu izejvielām, kurām DON toksīnu testēšana ir obligāta reizi ceturksnī, pamatojoties uz laboratorijas vai dzirnavu mērījumiem.
- Drīkst izmantot tikai tās vielas, kas uzskaitītas Ungārijas Pārtikas kodeksā (“Codex Alimentarius Hungaricus”), izņemot šādas vielas:
 - ierauga produkts kā ierauga aizstājējs,
 - sojas produkti,
 - palmu eļļu drīkst izmantot tikai tad, ja tai ir ilgtspējīgs RSPO sertifikāts,
 - konservants,
 - pārtikas etiķskābe,
 - pārtikas etiķis,
 - kartupeļu pārslas.

Ja produktus izgatavo ar tehnoloģiju, kurā neizmanto pievienotu raugu, nedrīkst izmantot arī ierauga kultūras.

Kritēriji attiecībā uz galaproduktu

- Produktu var izgatavot, izmantojot tikai netiešo metodi ar ieraugu (ar raugu vai bez pievienota rauga).
- Ar kartupeļiem bagātinātu produktu ražošanā var izmantot īpašības vārdu “kartupeļu”, ja vārītu kartupeļu īpatsvars kopējā miltu svarā ir vismaz 12 % (masas).
- Ungārijas Pārtikas kodeksā minētais nosaukums “maize” ir jāpapildina ar vārdiem “ar ieraugu”, un, ja ieraugam nav pievienots raugs, būtu jāizmanto tikai norāde “ražots ar ieraugu bez pievienota rauga” (terminu “savvaļas ieraugs” izmantot nevar).



- Skābums:
 - attiecībā uz rudzu maizes izstrādājumiem un pilngraudu maizes izstrādājumiem: 5–10;
 - citu maizes izstrādājumu gadījumā: 4–8.

Maizes izstrādājumus ar KMÉ preču zīmi nav iespējams ražot sasaldēšanai.

Minimālais derīguma termiņš neiepakotiem produktiem: līdz 3 dienām.

Iepakotu produktu gadījumā minimālo derīguma termiņu nosaka iepakojšanas procesa tehnoloģija.

Tehnoloģiskie rādītāji ieraugam:

- o ierauga sagatavošanas izmērs – vismaz 40 % (masas);
- o ierauga blīvums – vismaz 60 % (masas);
- o ierauga rūgšanas laiks – vismaz 10 stundas.

Izvēles elementi

Pieteikumus par augstas kvalitātes pārtikas (KMÉ) preču zīmju piešķiršanu var iesniegt attiecībā uz produktiem, kas papildus iepriekš minētajām obligātajām prasībām atbilst arī vismaz vienam punktam katrā no izvēles elementu kategorijām (I un II).

I. Ražošanas process

Produkta paškontrolē

1. Produkta izlases veida pārbaude ražotnē, ņemot paraugus no dienā saražotajām partijām (organoleptisko, fizikālķīmisko un mikrobioloģisko parametru noteikšanai).
2. Ražotnē izmanto metodes, saskaņā ar kurām regulāri pārbauda ražošanas procesu, produktu kvalitāti un higiēnu un, pamatojoties uz šiem konstatējumiem, īsteno koriģējošus pasākumus, kā arī ievieš labu praksi un attiecīgi apmāca darbiniekus.
3. Produkta pārbaude pašpārbaudes ietvaros: izveido kvalitātes kontroles shēmu analītisko un mikrobioloģisko vērtību grafiskam attēlojumam, nosakot orientējošās vērtības, brīdinājuma



sliedsni un/vai robežvērtības. Šīs vērtības salīdzina ar faktiskajiem datiem, kas savākti pašpārbaudes procesā, un vajadzības gadījumā veic attiecīgus pasākumus.

4. Testi būtu jāveic iekšējās vai ārējās laboratorijās, kas apstiprinātas saskaņā ar pašuzraudzības shēmu, ievērojot šādus kritērijus:

- sāls saturs, izteikts kā NaCl attiecībā pret sausnas saturu mīkstumā;
- skābums;
- svars.

Vismaz deviņus izlases veida paraugus no dažādām ražošanas partijām, kas attiecīgajā gadā ražotas un nosūtītas tirdzniecībai, katru gadu pārbauda tā, lai būtu iekļauts vismaz viens paraugs no katra kalendārā ceturkšņa.

5. Produkta mikrobioloģiskā analīze attiecībā uz salmonellu un *E. coli*, kā arī veidņu parametriem, analīzes veicot reizi divos mēnešos pašu vai ārējā laboratorijā.

6. Ir jābūt iegūtam ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 vai IFS sertifikātam.

Produkta ražošanas process

7. Ar preču zīmi “KMÉ” apzīmētu bāzes materiālu un/vai palīgmateriālu izmantošana.

8. Visa izejošā transporta iepakojumu pārbaude ar metāla detektoru vai rentgenstaru detektoru.

II. Ilgtspēja

Videi nekaitīgu atjaunīgo energoresursu izmantošana

9. Pieteikuma iesniedzējs daļu enerģijas iegūst no atjaunīgajiem energoresursiem (piem., ģeotermālā siltumenerģija, saules enerģijas paneļi, biogāze).



Ilgtspējīgas pārvaldības resursu / tehnoloģisko metožu izmantošana

10. Tādu piegādātāju izvēle, kuri ir ieguldījuši resursus vides aizsardzībā (notekūdeņu attīrīšana, atkritumu apsaimniekošana).
11. Tādu piegādātāju izraudzīšanās, kuri piegādā izejvielas bez iepakojuma (piem., neiesaiņotus miltus).
12. Efektīvāka resursu pārvaldība: tādu apstrādes tehnoloģiju izmantošana, kas ir materiālefektīvas, energoefektīvas un ūdeni efektīvi izmantojošas, kā arī samazina spiedienu uz vidi, un esošo tehnoloģiju modernizācija (piem., reģeneratīvā siltuma atgūšana, atlikumsiltuma atgūšana, dzesēšanas sistēmu efektivitātes uzlabošana un enerģijas patēriņa samazināšana).
13. Videi nekaitīgu tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu izmantošana.
14. Ūdens taupīšana (piem., īpaša ūdens patēriņa samazināšana, no iekārtām izvadīto karsto ūdeni izmantojot sekundārajā tīrīšanā), efektīva un videi nekaitīga notekūdeņu attīrīšanas tehnoloģija.
15. Ir iegūts *Eco Vadis*, *B Corp* vai cits starptautiski atzīts ilgtspējas novērtējums.
16. Videi nekaitīgu iepakojuma risinājumu izmantošana (samazināts iepakojuma izmērs vai bioloģiski noārdāmi, kompostējami iepakojuma materiāli).

Transportēšanas attālums

17. Produkta ražošanā izmantotās izejvielas sūta uz pārstrādes ražotni no attāluma, kas nepārsniedz 100 kilometrus.