

SYSTEM CERTYFIKACJI ŻYWNOSTCI WYSOKIEJ JAKOSTCI



ŻYWNOSTĆ WYSOKIEJ JAKOSTCI (KMÉ)

SYSTEM CERTYFIKACJI

SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI

Pieczywo
(wytwarzane metodą pośrednią z użyciem zakwasu)

Budapeszt, 25 marca 2025 r.



Pieczywo

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) można składać w odniesieniu do produktów o nazwie „pieczywo”, które są produkowane głównie z mąki zbożowej metodą pośrednią z użyciem zakwasu (z dodatkiem drożdży lub bez dodatku drożdży) i których produkcja obejmuje wyrabianie ciasta, formowanie, robienie zaczynu i pieczenie, a następnie wprowadzanie produktu do obrotu w postaci zapakowanej lub niezapakowanej. Warunki produkcji muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami węgierskimi i unijnymi, a gotowy produkt musi spełniać następujące wymogi dodatkowo do wymogów węgierskiego kodeksu żywnościowego.

Elementy obowiązkowe

Kryteria dotyczące składników:

- Produkcja może być prowadzona wyłącznie z krajowych surowców mącznych, w przypadku których badanie toksyn DON jest obowiązkowe co kwartał, w oparciu o pomiary przeprowadzone przez laboratorium lub młyn.
- Można stosować wyłącznie składniki wymienione w węgierskim kodeksie żywnościowym (Codex Alimentarius Hungaricus), z wyjątkiem:
 - produktu na zaczyn jako substytutu zakwasu;
 - produktów z soi;
 - olej palmowy może być stosowany tylko, jeżeli posiada certyfikat RSPO w zakresie zrównoważonego rozwoju;
 - środka konserwującego;
 - kwasu octowego spożywczego;
 - octu spożywczego;
 - płatków ziemniaczanych.

W przypadku produktów wytworzonych z wykorzystaniem technologii, w której nie stosuje się dodatku drożdży, nie wolno również stosować kultur starterowych.

Kryteria dotyczące gotowego produktu:

- Produkt może być wytwarzany wyłącznie metodą pośrednią z użyciem zakwasu (z dodatkiem drożdży lub bez dodatku drożdży).
- Przy wytwarzaniu produktów wzbogaconych ziemniakami przymiotnik „ziemniaczany” może być stosowany, jeśli udział gotowanych ziemniaków w całkowitej masie mącznej wynosi co najmniej 12% wagowo.
- Nazwę „pieczywo” wymienioną w węgierskim kodeksie żywnościowym należy uzupełnić przymiotnikiem „zakwas”, a w zakresie, w jakim zakwas nie zawiera żadnych dodatków



ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI

Kme.hu

drożdży, należy stosować wyłącznie napis „wyprodukowano na zakwasie bez dodatku drożdży” (nie można stosować określenia „dziki zakwas”).

- Kwasowość:
 - w przypadku pieczywa żytniego i pieczywa pełnoziarnistego: 5-10
 - w przypadku innego pieczywa: 4-8

Chleb noszący znak towarowy KMÉ nie może być wytwarzany w celu mrożenia.

Minimalna data trwałości dla produktów niepakowanych: do 3 dni.

W przypadku produktów pakowanych technologia procesu pakowania określa datę minimalnej trwałości.

Wskaźniki technologiczne dla zakwasu:

- o wielkość zakwasu – co najmniej 40% wagowo
- o gęstość zakwasu – co najmniej 60% wagowo
- o czas potrzebny do wyrośnięcia zakwasu – co najmniej 10 godzin

Elementy opcjonalne

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) można składać w przypadku produktów, które oprócz wymagań obowiązkowych opisanych powyżej, spełniają również wymagania przewidziane w co najmniej jednym punkcie każdej z kategorii elementów opcjonalnych oznaczonych numerami I i II.

I. Proces produkcji:

Kontrola własna produktu

1. Badanie wyrywkowe produktu, w zakładzie, z dziennych partii produkcyjnych (dla parametrów organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych).
2. Stosowanie w zakładzie metod, w ramach których procesy produkcyjne, jakość produktów i higiena są regularnie badane, na podstawie wyników wdrażane są działania naprawcze, ustalane są dobre praktyki, a personel jest odpowiednio szkolony.



3. Badanie produktów w ramach samokontroli: tworzenie wykresu kontroli jakości w celu graficznego przedstawienia wartości analitycznych i mikrobiologicznych, z ustaleniem wartości orientacyjnych, progu ostrzegawczego i/lub wartości granicznych. Wartości te porównuje się z rzeczywistymi danymi zebranymi w ramach samokontroli i, w razie potrzeby, podejmuje się odpowiednie środki.

4. Badania powinny być przeprowadzane przez laboratoria wewnętrzne lub zewnętrzne upoważnione w ramach programu samokontroli, w odniesieniu do następujących kryteriów:

- zawartość soli wyrażona jako NaCl w stosunku do suchej masy w miększu;
- kwasowość;
- waga.

Co najmniej dziewięć losowo wybranych próbek z różnych partii produkcyjnych wyprodukowanych i wysłanych w celu wprowadzenia do obrotu w danym roku musi zostać corocznie poddanych badaniom w taki sposób, aby przebadana została co najmniej jedna próbka z każdego kwartału kalendarzowego.

5. Badania mikrobiologiczne produktu pod kątem parametrów Salmonelli i E.coli, parametrów pleśni, przy czym badania przeprowadzane są co dwa miesiące przez laboratoria własne lub zewnętrzne.

6. Należy uzyskać certyfikat ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 lub IFS.

Proces produkcji produktu

7. Używanie podstawowych lub pomocniczych materiałów opatrzonych znakiem towarowym

KMÉ.

8. Używanie wykrywacza metali lub wykrywacza promieniowania rentgenowskiego na wszystkich wychodzących opakowaniach transportowych.



II. Zrównoważony charakter

Wykorzystanie przyjaznych dla środowiska, odnawialnych źródeł energii

9. Wnioskodawca pozyskuje część energii ze źródeł odnawialnych (np. ciepła energia geotermalna, panele fotowoltaiczne, biogaz).

Stosowanie zrównoważonych środków zarządzania / metod technologicznych

10. Wybór dostawców, którzy zainwestowali w ochronę środowiska (oczyszczanie ścieków, gospodarka odpadami).

11. Wybór dostawców, którzy dostarczają surowiec wolny od opakowań (np. mąkę luzem).

12. Skuteczniejsze zarządzanie zasobami: wykorzystanie technologii przetwarzania, które są efektywne pod względem materiałowym, energetycznym i wodnym i które zmniejszają presję na środowisko, a także modernizacja już istniejących technologii (np. regeneracyjny odzysk ciepła, odzysk ciepła odpadowego, poprawa efektywności systemów chłodniczych i zmniejszenie zużycia energii).

13. Stosowanie przyjaznych dla środowiska środków czyszczących i detergentów.

14. Oszczędność wody (np. ograniczenie określonego zużycia wody, wykorzystanie ciepłej wody ściekowej z poszczególnych urządzeń do dodatkowych zadań związanych z czyszczeniem), wydajna i przyjazna dla środowiska technologia oczyszczania ścieków.

15. Posiadanie Eco Vadis, B Corp lub innego uznanego na arenie międzynarodowej ratingu zrównoważonego rozwoju.



ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI

Kme.hu

16. Stosowanie przyjaznych dla środowiska rozwiązań opakowaniowych (mniejsza wielkość opakowania lub biodegradowalne, kompostowalne materiały opakowaniowe).

Odległość przewozu

17. Surowce wykorzystywane do produkcji produktu są wysyłane do zakładu przetwórczego z obszaru o promieniu 100 km.