

ZERTIFIZIERUNGSSYSTEM FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL



# HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL (KMÉ)

ZERTIFIZIERUNGSSYSTEM

## **SPEZIFISCHE ZERTIFIZIERUNGSANFORDERU NGEN**

**Getreideerzeugnisse, die durch Aufblähen und  
Rösten gewonnen werden  
Müsliflocken, Frühstücksflocken**

Erste Ausgabe

Geschehen in Budapest am 20. Dezember 2023



## Getreideerzeugnisse, die durch Aufblähen und Rösten gewonnen werden Müsliflocken, Frühstücksflocken

Anträge auf die Marken „Hochwertige Lebensmittel“ (KMÉ) und „Hochwertige Lebensmittel der Stufe Gold“ können für Erzeugnisse eingereicht werden, die aus Getreideverarbeitungserzeugnissen durch Aufblähen/Extrusion oder Rösten gewonnen werden und die per definitionem für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind, aber in der Regel zusammen mit etwas Flüssigkeit (Milch, Fruchtsaft) als Frühstücksgetreide konsumiert werden und deren Produktionsbedingungen den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften entsprechen. Darüber hinaus müssen diese Produkte zusätzlich zu den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen auch die folgenden Anforderungen erfüllen.

### Obligatorische Elemente

#### Kriterien für Rohstoffe und Hilfsstoffe:

- Die Produktion ist nur aus heimischen Rohstoffen erlaubt.
- Der Anteil an Vollkorngetreide und/oder Vollkornmehle sollte mindestens 35 % betragen.
- Gesamtmengen an Getreide und Getreidemehl: mindestens 65 %.
- Palmöl darf nur verwendet werden, wenn es über ein nachhaltiges RSPO-Zertifikat verfügt.
- Bei aromatisierten und gefärbten Erzeugnissen dürfen nur färbende Lebensmittel und natürliche Aromastoffe und Aromazubereitungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden.
- Es dürfen maximal 2 Arten von Zusatzstoffen verwendet werden.

#### Kriterien für das fertige Produkt:

- Zuckergehalt: höchstens 25 g/100 g
- Fasergehalt: mindestens 6 g/100 g

## Organoleptische Anforderungen

Aussehen	Es hat eine unverwechselbare Farbe, die für das verwendete Getreide charakteristisch ist, mit einer gleichmäßigen Farbverteilung. Bei gefärbten Erzeugnissen und Erzeugnissen mit Kakao oder Schokolade ist dies charakteristisch für das zum Färben verwendete Lebensmittel.
Textur	Es ist angenehm knusprig, wird zart im Mund/bei Feuchtigkeit. Es enthält keine harten, verbrannten Teile.
Geruch	Wie durch die Zusammensetzung definiert, ist es angenehm aromatisch, sauber, frei von Fremdgeruch.
Geschmack	Mit einem unverwechselbaren Geschmack ist es je nach Zusammensetzung angenehm süß; geeignet für Zusatz von weiteren Aromen, sauber und frei von fremden Aromen.

## Optionale Elemente

Anträge auf Vergabe der Marken „Hochwertige Lebensmittel“ (KMÉ) und „Hochwertige Lebensmittel Stufe Gold“ können für Produkte eingereicht werden, die zusätzlich zu den oben genannten obligatorischen Anforderungen mindestens einen Punkt in jeder der optionalen Elementkategorien I und II erfüllen.

### I. Herstellungsprozess des Produkts

#### Selbstprüfung des Produkts

1. Vierteljährliche Selbstüberwachung des Endprodukts (Qualitätsparameter, physikalisch-chemische und mikrobiologische Eigenschaften/Salmonellen, Schimmel, mikrobielle Zählung, E. coli/, Verpackung, Gewicht, Kennzeichnung).
2. Toxintests sollten insbesondere bei der Verwendung von Vollkorngetreidemehl durchgeführt werden; bei Erzeugnissen auf Maisbasis sollten solche Tests hauptsächlich auf Toxine F2 (Zearalenone) und Fumonisin (B1+B2) durchgeführt werden. Mindestens eine Stichprobe alle zwei Monate, die aus verschiedenen Produktionschargen nach dem Zufallsprinzip beprobt werden muss.

3. Bei Produkten, die mit Mineralstoffen und Vitaminen angereichert sind, werden zweimal jährlich Tests für die betreffenden Inhaltsstoffe und viermal jährlich auf Folsäure und Vitamin B12 durchgeführt.
4. Die verwendeten Getreiderohstoffe werden zweimal jährlich nach dem Zufallsprinzip auf Pestizidrückstände geprüft.
5. Die Menge an Arsen, Cadmium, Blei muss zweimal jährlich in Reisrohstoffen analysiert werden. Bei mehr als einem Lieferanten sollten alle Lieferanten innerhalb eines Jahres einer Prüfung unterzogen werden.
6. Eigenprüfung des zu verwendenden Getreidemehlrohstoffs (Parameter gemäß Codex Alimentarius Hungaricus (MÉ), Salmonellen; Enterobacteriaceae, Prüfung auf Schimmelpilz): mindestens 1 Stichprobe pro Quartal. Bei mehreren Lieferanten sollten alle Lieferanten innerhalb von sechs Monaten einer Prüfung unterzogen werden.
7. Die Anwendung solcher Methoden in der Anlage, in deren Rahmen die Produktionsverfahren, die Produktsicherheit, die Qualität und die Hygiene regelmäßig überprüft und auf der Grundlage der Feststellungen Korrekturmaßnahmen eingeführt werden, bewährte Verfahren identifiziert und Mitarbeiter entsprechend geschult werden.
8. Vorhandensein eines ISO 22000, BRC, FSSC 22000 oder IFS Zertifikats.
9. Trendanalyse im Rahmen der Selbstüberwachung: Erstellung eines Qualitätskontrolldiagramms zur grafischen Darstellung analytischer und mikrobiologischer Werte, in dem Richt-, Warn- und/oder Grenzwerte angegeben werden. Diese Werte werden mit den tatsächlichen Daten aus der Selbstüberwachung verglichen, und erforderlichenfalls sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen.
10. Individuelle Gewichtsprüfungswaagen für alle Primär- und Großpackungen im Transit.

## Herstellungsprozess

11. Organoleptische Zertifizierung und Messung des Feuchtigkeitsgehalts während der Produktion, die in jeder Schicht zu jeder Stunde stattfinden und dokumentiert werden muss.
12. Die Einhaltung höherer Hygieneanforderungen während des Produktionsprozesses: bei Rohstoffen sind die mikrobiologischen Parameter, die in Anhang 4 des Dekrets Nr. 4/1998 des Gesundheitsministers vom 11. November 1998 über die zulässigen Grenzwerte der mikrobiologischen Kontamination von Lebensmitteln aufgeführt sind, in jeder zehnten Charge im Produktionsrohstoff zu prüfen, ansonsten müssen diese Tests mindestens einmal im Monat durchgeführt werden.
13. Chargenbasierte Selbstprüfung in Bezug auf den Produktionsprozess (vom Erhalt des Rohstoffs bis zur Lieferung des Fertigprodukts).
14. Durchführung eines Rohstoffbewertungs-/Lieferantenprogramms, bei dem auf der Grundlage der Laborergebnisse Trendanalysen durchgeführt werden.

15. Rohstofflieferanten müssen über eine ISO 22000 oder IFS Zertifizierung verfügen.
16. Verwendung von Rohstoffen mit einem KMÉ-Zeichen.
17. Verwendung von Rohstoffen, die ganz oder teilweise selbstproduziert sind.
18. Verwendung von UTZ-zertifiziertem Kakaopulver.
19. Obligatorischer Inline-Metalldetektor für alle vorbeifahrenden Primärverpackungen.
20. Wiederverschließbare Verpackung.

#### Pflanzenproduktion (Prozess der Inputproduktion)

21. Zertifizierter ökologischer Landbau (nicht fakultativ zusammen mit Punkt 25).
22. Teilnahme am Agrarumweltprogramm (AKG-Programm).
23. Der Getreideerzeuger hat eine Global-GAP- (Good Agricultural Practice) Zertifizierung.

## II. Nachhaltigkeit

#### Nutzung umweltfreundlicher, erneuerbarer Energieressourcen

24. Der Antragsteller bezieht einen Teil seiner Energie aus erneuerbaren Quellen (z. B. Erdwärme, Photovoltaikpaneele, Biogas, Sonnenkollektoren).

#### Einsatz nachhaltiger Managementinputs/technologischer Methoden

25. Der für die Herstellung des Produktes verwendete Rohstoff stammt aus kontrolliert biologischem Anbau oder extensivem Anbau (nicht fakultativ zusammen mit Punkt 21).
26. Ein effizienteres Ressourcenmanagement: Einsatz von stoff-, energie- und wassersparenden Verarbeitungstechnologien, die den Druck auf die Umwelt verringern, und die Modernisierung der bereits vorhandenen Technologien (z. B. regenerative Wärmerückgewinnung, Abwärmerückgewinnung, Verbesserung der Effizienz der Kälteanlagen und Senkung des Energieverbrauchs).
27. Energierückgewinnungssystem auf Produktionsmaschinen.
28. Betrieb eines Managementsystems mit einer ISO 14001-Zertifizierung, die die Einhaltung von Umweltstandards sicherstellt.
29. Verwendung von umweltfreundlichen und/oder wassersparenden Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln und/oder Geräten.
30. Nutzung von Nebenprodukten, Minimierung von Produkt- und Materialverlusten, Betrieb eines umweltfreundlichen Abfallwirtschaftssystems.
31. Selektive Abfallsammlung und -recycling (für Papier- und Folienabfälle).

32. Wassereinsparung (z. B. Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs, Verwendung des heißen Abwassers einzelner Geräte für sekundäre Reinigungsaufgaben), effiziente und umweltfreundliche Abwasserbehandlungstechnologie.
33. Gibt Lieferanten, die Investitionen in den Umweltschutz getätigt haben, den Vorzug.

#### Einsatz umweltfreundlicher Verpackungslösungen

34. Anwendung einer umweltfreundlichen Verpackungslösung für verpackte Produkte (verringerte Verpackungsgröße oder alternative Verpackungsmaterialien, z. B. kompostierbar).
35. Dokumentierte Überprüfung der Konformität der Verpackung alle 2 Stunden.
36. Der Verpackungsmateriallieferant muss über ein BRC-Zertifikat verfügen.

#### Transportabstand

37. Die bei der Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Rohstoffe werden innerhalb eines Umkreises von 100 Kilometern an die Verarbeitungsanlage geschickt.