

ZERTIFIZIERUNGSSYSTEM FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL



HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL (KMÉ)

FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL

SPEZIFISCHE ZERTIFIZIERUNGSANFORDERU NGEN

Brotsorten

(nach der indirekten Methode mit Sauerteig hergestellt)

Budapest, den 25. März 2025



Brotsorten

Anträge auf Vergabe der Marke „Hochwertige Lebensmittel“ (KMÉ) können für Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Brot“ eingereicht werden, die hauptsächlich aus dem Mehl von Getreidekörnern nach der indirekten Methode mit Sauerteig (mit Hefe oder ohne Zusatz von Hefe) hergestellt werden und deren Herstellung die Herstellung von Teig, Formgebung, Hefe und Backen umfasst, um das Produkt anschließend in verpackter oder unverpackter Form in Verkehr zu bringen. Die Herstellungsbedingungen müssen den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften entsprechen, und das fertige Produkt muss zusätzlich zu den Anforderungen des ungarischen Lebensmittelkodex die folgenden Anforderungen erfüllen.

Obligatorische Elemente

Kriterien für Inhaltsstoffe:

- Die Herstellung kann nur aus einheimischen Mehlorstoffen erfolgen, für die eine DON-Toxinuntersuchung vierteljährlich vorgeschrieben ist, wobei die Messungen des Labors oder der Mühle zugrunde gelegt werden.
- Es dürfen nur Stoffe verwendet werden, die im ungarischen Lebensmittelgesetzbuch (Codex Alimentarius Hungaricus) aufgeführt sind, mit Ausnahme der folgenden:
 - Sauerteigprodukt als Sauerteigersatz
 - Sojaerzeugnisse
 - Palmöl darf nur verwendet werden, wenn es die nachhaltige RSPO-Zertifizierung besitzt,
 - Konservierungsmittel
 - Essigsäure in Lebensmittelqualität
 - Speiseessig
 - Kartoffelflocken.

Bei Erzeugnissen, die mit einer Technologie hergestellt werden, bei der keine zugesetzte Hefe verwendet wird, dürfen auch keine Starterkulturen verwendet werden.

Kriterien für das fertige Produkt:

- Das Produkt darf nur nach dem indirekten Verfahren mit Sauerteig (mit Hefe oder ohne Hefezusatz) hergestellt werden.



- Bei der Herstellung von mit Kartoffeln angereicherten Erzeugnissen kann das Adjektiv „Kartoffeln“ verwendet werden, wenn der Anteil der gekochten Kartoffeln am Gesamtgewicht des Mehls mindestens 12 % Massenanteil beträgt.
- Die im ungarischen Lebensmittelgesetz genannte Bezeichnung „Brot“ muss durch das Adjektiv „Sauerteig“ ergänzt werden, und sofern der Sauerteig keine zugesetzte Hefe enthält, sollte nur die Angabe „hergestellt mit Sauerteig ohne Hefezusatz“ verwendet werden (der Begriff „wilder Sauerteig-Starter“ kann nicht verwendet werden).
- Säuregehalt:
 - bei Roggenbrot und Vollkornbrot: 5-10
 - bei anderen Brotsorten: 4-8

Mit der Marke KMÉ gebackene Brote können nicht zum Einfrieren hergestellt werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum für unverpackte Produkte: bis zu 3 Tage.

Bei verpackten Produkten bestimmt die Technologie des Verpackungsverfahrens das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Technologieindikatoren für den Sauerteigstarter:

- o Sauerteigstartergröße – mindestens 40 % (w/w)
- o Sauerteigstarterdichte: mindestens 60 % (w/w)
- o Der Sauerteigstarter muss mindestens 10 Stunden aufgehen.

Optionale Elemente

Anträge auf Zuerkennung der Marke für hochwertige Lebensmittel (KMÉ) können für Erzeugnisse eingereicht werden, die zusätzlich zu den oben genannten verbindlichen Anforderungen auch die folgenden Anforderungen erfüllen: Mindestens ein Punkt in jeder der fakultativen Elementkategorien I und II.

I. Produktionsprozess:

Selbstüberwachung des Produkts

1. Zufällige Prüfung des Produkts in der Anlage aus den täglichen Produktionschargen (auf organoleptische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Parameter).



2. Einsatz von Methoden in der Anlage, in deren Rahmen Produktionsprozesse, Produktqualität und Hygiene regelmäßig getestet werden, Korrekturmaßnahmen werden auf der Grundlage der Erkenntnisse umgesetzt, bewährte Verfahren werden festgelegt, und das Personal wird entsprechend geschult.
 3. Trendanalyse im Rahmen der Eigenüberwachung: Erstellung eines Qualitätskontrolldiagramms zur grafischen Darstellung analytischer und mikrobiologischer Werte, in dem Richt-, Warn- und/oder Grenzwerte festgelegt sind. Diese Werte werden mit den tatsächlichen Daten aus der Eigenüberwachung verglichen, und erforderlichenfalls sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen.
 4. Die Tests sollten von internen oder externen Laboratorien durchgeführt werden, die im Rahmen des Selbstüberwachungssystems zugelassen sind, wobei folgende Kriterien zu berücksichtigen sind:
 - Salzgehalt, ausgedrückt als NaCl in Bezug auf die Trockenmasse der Krüme.
 - Säurezahl
 - Gewicht
- Mindestens neun Zufallsstichproben aus verschiedenen Produktionschargen, die in dem betreffenden Jahr hergestellt und zur Vermarktung versandt werden, werden jährlich so untersucht, dass mindestens eine Stichprobe aus jedem Kalenderquartal enthalten ist.
5. Mikrobiologische Untersuchungen des Erzeugnisses auf Salmonellen- und E.coli-Parameter, die alle zwei Monate von einem eigenen oder externen Laboratorium durchzuführen sind.
 6. Es muss eine Zertifizierung nach ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 oder IFS erworben worden sein.

Produktionsprozess des Produktes

7. Verwendung von Grund- und/oder Zusatzmaterialien mit der KME-Marke
8. Überprüfung aller ausgehenden Transportverpackungen durch Metalldetektor oder Röntgendetektor.



II. Nachhaltigkeit

Nutzung von umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen

9. Der Antragsteller bezieht einen Teil seiner Energie aus erneuerbaren Quellen (z. B. Erdwärme, Solarpanels, Biogas).

Einsatz nachhaltiger Bewirtschaftungsmaßnahmen/technologischer Methoden

10. Auswahl von Lieferanten, die in den Umweltschutz investiert haben (Abwasserbehandlung, Abfallbewirtschaftung).

11. Auswahl von Lieferanten, die verpackungsfreie Rohstoffe liefern (z. B. Schüttgutmehl).

12. 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).

13. Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungsprodukten und Waschmitteln.

14. Wassereinsparung (z. B. Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs, Verwendung des heißen Abwassers einzelner Geräte für sekundäre Reinigungsaufgaben), effiziente und umweltfreundliche Abwasserbehandlungstechnologie.

15. Besitz eines EcoVadis-, B Corp- oder eines anderen international anerkannten Feuchtigkeitsgehalts.



HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL

Kme.hu

16. Einsatz umweltfreundlicher/recyclbarer Verpackungslösungen (reduzierte Verpackungsgröße oder biologisch abbaubare, kompostierbare Verpackungsmaterialien)

Transportentfernung

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