

AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ CERTIFIKAVIMO ŽENKLO SISTEMA



AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTŲ (KMÉ)

SERTIFIKAVIMO ŽENKLŲ SISTEMA

SPECIALIEJI SERTIFIKAVIMO REIKALAVIMAI

Duona
(gaminama taikant netiesioginį metodą su raugu)

Budapeštas, 2025 m. kovo 25 d.



Duona

Gali būti teikiamos paraiškos dėl aukštos kokybės maisto produktų (KMÉ) prekių ženklo suteikimo produktams, vadinamiems „duona“, kurie daugiausia gaminami iš javų grūdų miltų, taikant netiesioginį metodą su raugu (su mielėmis arba be mielių priedų) ir kurių gamyba apima tešlos gaminimą, formavimą, rauginimą ir kepimą, kad vėliau produktas būtų pateiktas rinkai supakuotas arba nesupakuotas. Gamybos sąlygos turi atitikti galiojančius Vengrijos ir ES teisės aktus, o gatavas produktas turi atitikti ne tik Vengrijos maisto kodekso reikalavimus, bet ir toliau nurodytus reikalavimus.

Privalomi elementai

Sudedamųjų dalių kriterijai

- Gaminti galima tik iš vietinių miltų žaliavų, kurių DON toksino tyrimus privaloma atlikti kas ketvirtį, remiantis laboratorijos arba malūno matavimo duomenimis.
- Gali būti naudojamos tik Vengrijos maisto kodekse („Codex Alimentarius Hungaricus“) išvardytos sudedamosios dalys, išskyrus:
 - raugo produktą kaip raugo pakaitalą,
 - sojų produktus,
 - alyvpalmių aliejų galima naudoti tik jei jis turi RSPO tvarumo sertifikatą,
 - konservantus,
 - maistinę acto rūgštį,
 - maistinį actą,
 - bulvių dribsnius.

Jei produktai pagaminti naudojant technologiją, kurioje nenaudojamos pridėtos mielės, taip pat negalima naudoti fermentacijos procesą sukeliančių kultūrų.

Gatavo produkto kriterijai

- Produktas gali būti gaminamas tik taikant netiesioginį metodą su raugu (su mielėmis arba be mielių).
- Gaminant bulvėmis praturtintus produktus pažyminį „bulvių“ leidžiama vartoti tik tuo atveju, jei virtų bulvių dalis bendrame miltų svoryje yra ne mažesnė kaip 12 % (m/m).
- Pavadinimas „duona“, kaip nurodyta Vengrijos maisto kodekse, turi būti papildytas pažyminiu „raugo“ ir, jei raugė nėra jokių pridėtų mielių, turėtų būti vartojamas tik teiginys „pagaminta naudojant raugą, į kurį neprisidėjo mielės“ (terminas „laukinės motininės mielės“ negali būti vartojamas).



AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTAI

Kme.hu

- Rūgštingumas:
 - ruginės duonos ir viso grūdo duonos atveju: 5–10
 - jei tai yra kita duona: 4–8

KMÉ prekių ženklų pažymėtos duonos negalima gaminti užšaldymo tikslais.

Minimalus nesupakuotų produktų tinkamumo vartoti terminas: iki 3 dienų.

Supakuotų produktų atveju pakavimo proceso technologija nustato minimalų tinkamumo vartoti terminą.

Motinių mielių technologiniai rodikliai

- o Motinių mielių kiekis: ne mažiau kaip 40 % (m/m)
- o Motinių mielių tankis: ne mažiau kaip 60 % (m/m)
- o Laikas, per kurį motininės mielės gali iškilti: ne mažiau kaip 10 valandų.

Neprivalomi elementai

Paraiškos dėl aukštos kokybės maisto produktų (KMÉ) prekių ženklų suteikimo gali būti teikiamos produktams, kurie, be pirmiau minėtų privalomų reikalavimų, taip pat atitinka bent vieną punktą kiekvienoje iš I ir II neprivalomų elementų kategorijų.

I. Gamybos procesas

Produkto savikontrolė

1. Atsitiktinis produkto iš kasdinių gamybos partijų tikrinimas (organoleptiniai, fiziniai ir cheminiai bei mikrobiologiniai parametrai) įmonėje.
2. Įmonėje taikomi metodai, pagal kuriuos reguliariai tikrinami gamybos procesai, gaminių kokybė ir higiena, įgyvendinamos taisomosios priemonės, remiantis nustatytais rezultatais, nustatoma geroji praktika, o darbuotojai yra išėję atitinkamus mokymus.
3. Produktų tikrinimas pagal savikontrolės sistemą: kokybės kontrolės schemos, skirtos analitinių ir mikrobiologinių verčių grafiniam atvaizdavimui, nustatant orientacines vertes,



AUKŠTOS KOKYBĖS MAISTO PRODUKTAI

Kme.hu

įspėjamąją ribą ir (arba) ribines vertes, sukūrimas. Šios vertės lyginamos su faktiniais savikontrolės duomenimis ir prireikus imamas atitinkamų priemonių.

4. Tikrinimus turėtų atlikti vidaus arba išorės laboratorijos, įgaliotos pagal savikontrolės sistemą, atsižvelgiant į šiuos kriterijus:

- Druskos kiekis, išreikštas NaCl minkštimo sausojoje medžiagoje
- Rūgštingumas
- Masė

Kasmet tikrinami ne mažiau kaip devyni atsitiktiniai mėginiai iš skirtingų produkcijos partijų, pagamintų ir išsiųstų prekybai tam tikrais metais, taip, kad kiekvieną kalendorinį ketvirtį būtų paimtas bent vienas mėginys.

5. Mikrobiologiniai gaminio tyrimai dėl salmonelių ir E. coli, pelėsių parametrų, kuriuos kas du mėnesius atlieka savo arba išorės laboratorija.

6. Turi būti gautas ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 arba IFS sertifikatas.

Produkto gamybos procesas

7. Pagrindinės ir (arba) pagalbinės medžiagos, pažymėtos KMÉ prekių ženklu, naudojimas

8. Visų išsiunčiamų transportavimo pakuočių tikrinimas metalo detektoriumi arba rentgeno detektoriumi.

II. Tvarumas

Aplinkai nekenksmingų, atsinaujinančiųjų energijos išteklių naudojimas

9. Pareiškėjas dalį energijos gauna iš atsinaujinančiųjų energijos išteklių (pvz., geoterminės šilumos, saulės baterijų plokščių, biodujų).



Tvaraus valdymo sąnaudų ir (arba) technologinių metodų naudojimas

10. Tiekėjų, investavusių į aplinkos apsaugą (nuotekų valymą, atliekų tvarkymą), pasirinkimas.
11. Tiekėjų, tiekiančių žaliavas be pakuočių (pvz., nefasuotus miltus), atranka.
12. Veiksmingesnis išteklių valdymas: medžiagas, energiją ir vandenį efektyviai naudojančių ir spaudimą aplinkai mažinančių perdirbimo technologijų naudojimas bei jau esamų technologijų modernizavimas (pvz., regeneracinis šilumos atgavimas, atliekinės šilumos panaudojimas, šaldymo sistemų efektyvumo didinimas ir energijos suvartojimo mažinimas).
13. Aplinkai nekenksmingų valymo priemonių ir ploviklių naudojimas.
14. Vandens taupymas (pvz., mažinti konkretų vandens suvartojimą, antriam valymui naudojant iš atskiros įrangos ištekančią karštą vandenį), efektyvi ir aplinką tausojanti nuotekų valymo technologija.
15. Suteiktas „Eco Vadis“, „B Corp“ ar kito tarptautiniu mastu pripažinto tvarumo įvertinimas.
16. Ekologiškų ir (arba) perdirbamų pakuočių sprendimų naudojimas (mažesnis pakuotės dydis arba biologiškai skaidžios, kompostuojamos pakuočių medžiagos).

Gabenimo atstumas

17. Žaliavos, naudojamos produktams gaminti, siunčiamos į perdirbimo įmonę 100 kilometrų spinduliu.