

CERTIFICERINGSREGELING VOOR LEVENSMIDDELEN VAN HOGE KWALITEIT



# LEVENSMIDDELEN VAN HOGE KWALITEIT (KMÉ)

CERTIFICERINGSREGELING

## **SPECIFIEKE CERTIFICERINGSVEREISTEN**

Brood  
(gemaakt volgens de indirecte methode met zuurdesem)

Boedapest, 25 maart 2025



## Brood

Aanvragen voor toekenning van het KMÉ-merk voor levensmiddelen van hoge kwaliteit kunnen worden ingediend voor producten die “brood” worden genoemd, die met behulp van de indirecte methode met zuurdesem (al niet met toevoeging van gist) hoofdzakelijk worden bereid uit meel van granen, en waarvan de productie gepaard gaat met het maken, kneden, laten rijzen en bakken van deeg om het product vervolgens in verpakte of onverpakte vorm in de handel te brengen. De productievoorwaarden moeten voldoen aan de geldende Hongaarse wetgeving en de EU-wetgeving. Het eindproduct moet voldoen aan onderstaande vereisten naast die van de Hongaarse levensmiddelenwet.

### Verplichte elementen

#### Criteria voor de ingrediënten:

- Bij de productie moet gebruik worden gemaakt van binnenlandse meelgrondstoffen, waarvoor het testen op DON-toxinen op kwartaalbasis verplicht is, uitgaande van de metingen van het laboratorium of de molen.
- Er mogen alleen stoffen worden gebruikt die zijn opgenomen in de Hongaarse levensmiddelenwet (Codex Alimentarius Hungaricus), met uitzondering van:
  - rijsmiddelen als vervangingsmiddel voor zuurdesem
  - sojaproducten
  - palmolie (mag alleen worden gebruikt, als het de duurzame RSPO-certificering heeft)
  - conserveermiddel
  - azijnzuur van levensmiddelenkwaliteit
  - azijn als levensmiddel
  - aardappelvlokken.

In het geval van producten die worden gemaakt met behulp van een technologie waarbij geen toegevoegde gist wordt gebruikt, mogen ook geen starterculturen worden gebruikt.

#### Criteria voor het eindproduct:

- Het product mag alleen worden gemaakt volgens de indirecte methode met zuurdesem (al dan niet met toevoeging van gist).



## LEVENSMIDDELEN VAN HOGE KWALITEIT

Kme.hu

- Bij de vervaardiging van met aardappelen verrijkte producten mag het woord “aardappel” worden gebruikt indien het aandeel gekookte aardappelen in het totale gewicht van het meel ten minste 12 % (g/g) bedraagt.
- De benaming “brood” zoals vermeld in de Hongaarse levensmiddelenwet moet worden aangevuld met “zuurdesem” en, voor zover het zuurdesem geen toegevoegde gist bevat, mag alleen de claim “bereid met zuurdesem zonder toegevoegde gist” worden gebruikt (de term “natuurlijke zuurdesemstarter” kan niet worden gebruikt).
- Zuurgraad:
  - in het geval van roggebrood en volkorenbrood: 5-10
  - in het geval van ander brood: 4-8

Brood met het KMÉ-merk kan niet worden geproduceerd om te worden ingevroren.

Minimale houdbaarheidsdatum voor onverpakte producten: maximaal 3 dagen.

In het geval van verpakte producten wordt de minimale houdbaarheidsdatum bepaald door de technologie van het verpakkingsproces.

### Technologische indicatoren voor de zuurdesemstarter:

- o hoeveelheid zuurdesemstarter: minimaal 40 % (g/g)
- o dichtheid zuurdesemstarter: minimaal 60 % (g/g)
- o tijd die de zuurdesemstarter nodig heeft om te rijzen: ten minste 10 uur

### Optionele elementen

Aanvragen voor toekenning van het KMÉ-merk voor levensmiddelen van hoge kwaliteit kunnen worden ingediend voor producten die, naast aan de voornoemde verplichte eisen, ook voldoen aan ten minste één punt in elk van de categorieën I en II van optionele elementen.



## I. Productieproces:

### Interne productmonitoring

1. Uitvoering van producttests (op organoleptische, fysisch-chemische en microbiologische parameters) in de fabriek op basis van aselechte steekproeven uit de dagelijkse productiepartijen.
2. Gebruik van bepaalde fabrieksmethoden, in het kader waarvan de productieprocessen, productkwaliteit en hygiëne regelmatig worden getoetst, eventuele corrigerende maatregelen worden genomen, goede praktijken worden vastgesteld en het personeel dienovereenkomstig wordt opgeleid.
3. Producttests in het kader van de interne monitoring: opstelling van een kwaliteitscontroleschema voor de grafische weergave van analytische en microbiologische waarden, waarin richtwaarden, een waarschuwingsdrempel en/of grenswaarden zijn vastgelegd. Deze waarden worden vergeleken met de feitelijke gegevens die worden verzameld tijdens de interne monitoring, en zo nodig worden passende maatregelen genomen.
4. De tests betreffen onderstaande criteria en moeten worden uitgevoerd door het eigen laboratorium of een extern laboratorium dat in het kader van de interne-monitoringprocedure is erkend:
  - zoutgehalte uitgedrukt als NaCl ten opzichte van de droge stof van het kruim,
  - zuurgraad
  - gewicht

Jaarlijks vindt een analyse plaats van ten minste negen willekeurige monsters uit verschillende productiepartijen die in het desbetreffende jaar zijn geproduceerd en geleverd voor de verkoop, waarbij uit elk kalenderkwartaal ten minste één monster wordt genomen.
5. Microbiologische tests van het product op Salmonella en E.coli, schimmelparameters. Deze tests moeten om de twee maanden door het bedrijfslaboratorium of een extern laboratorium worden uitgevoerd.
6. Een ISO 22000-, BRCGS FOOD-, FSSC 22000- of IFS-certificering moet zijn verkregen.



## Productieproces van het product

7. Gebruik van basis- en/of hulpmaterialen voorzien van het KMÉ-merk
8. Metaaldetector- of röntgendetectorcontrole op alle uitgaande transportverpakkingen.

## II. Duurzaamheid

### Gebruik van milieuvriendelijke, hernieuwbare energiebronnen

9. De aanvrager verkrijgt een deel van zijn energie uit hernieuwbare bronnen (bijv. geothermische warmte, zonnepanelen, biogas).

### Toepassing van inputs/technologische methoden voor duurzaam beheer

10. Keuze van leveranciers die hebben geïnvesteerd in milieuvriendelijke productiemethoden (afvalwaterbehandeling, afvalbeheer).
11. Selectie van leveranciers die verpakkingsvrije grondstoffen leveren (bijv. meel in bulk).
12. Efficiënter beheer van hulpbronnen: gebruik van verwerkingstechnologieën die materiaal-, energie- en waterefficiënt zijn en die de druk op het milieu verminderen, en modernisering van de reeds bestaande technologieën (bijvoorbeeld terugwinning van regeneratieve warmte, terugwinning van afvalwarmte, verbetering van de efficiëntie van koelsystemen en vermindering van het energieverbruik).
13. Gebruik van milieuvriendelijke reinigingsproducten en reinigingsmiddelen.



14. Waterbesparing (bv. vermindering van het specifieke watergebruik, gebruik van warm afvalwater van individuele apparatuur voor secundaire reinigingstaken), efficiënte en milieuvriendelijke afvalwaterbehandelingstechnologie.

15. In bezit zijn van Eco Vadis, B Corp of een andere internationaal erkende duurzaamheidsbeoordeling.

16. Gebruik van milieuvriendelijke/herbruikbare verpakkingsopties (kleinere verpakkingen of biologisch afbreekbare, composteerbare verpakkingsmaterialen).

## Transportafstand

17. De grondstoffen die worden gebruikt om het product te maken, worden vanaf een afstand van maximaal 100 km geleverd aan het verwerkingsbedrijf.