

SYSTEM CERTYFIKACJI ŻYWNOSTCI WYSOKIEJ JAKOSTCI



ŻYWNOSTĆ WYSOKIEJ JAKOSTCI
(KMÉ)

ZNAK CERTYFIKACJI

SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI

Groszek zielony głęboko mrożony

Budapeszt, 2 października 2023 r.



ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI

Groszek zielony głęboko mrożony

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KME) lub „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” można składać dla produktów pod nazwą „groszek zielony głęboko mrożony”, których warunki produkcji są zgodne z obowiązującymi węgierskimi i unijnymi wymogami prawnymi, a oprócz tych wymogów spełniają również niżej wymienione kryteria.

Elementy obowiązkowe

Definicja produktu:

groszek zielony głęboko mrożony to delikatne, zielone nasiona rośliny strączkowej groch zwyczajny (*Pisum Sativum* L.), zakonserwowane przez głębokie zamrożenie.

Dozwolone składniki:

groszek zielony łuskany ze strąka

Definicje odnoszące się do produktu:

Suchy, przejrzasty, twardy groszek: zmiana z powodu utraty wody, zwiędnięcia lub z powodu przejrzalności.

Kawałki strąków: kawałki strąka zakrywające owoce.

Łupina groszku: łupina bez zawartości.

Groszek brązowawy lub żółtawy: żółtawe lub brązowe przebarwienia na groszku zielonym, który jest przechowywany przez nieodpowiedni czas i w nieodpowiedniej temperaturze, co prowadzi do zmiany zapachu i smaku.

Groszek z rdzawymi plamami/groszek z plamami: rdzawo-brązowa plama lub przebarwienie na groszku zielonym, które występują tylko na niewielkiej powierzchni groszku zielonego.

Groszek połamany, popękany: zmiany w groszku zielonym wynikające z uszkodzeń mechanicznych lub niedoskonałości w dojrzewaniu.

Cechy jakościowe:

Właściwości ogólne:

Głęboko mrożone ziarna groszku zielonego są jędrne, dobrze zamrożone, luźne, dobrze oczyszczone, w stanie nienaruszonym i zdrowe. Są one praktycznie wolne od groszku żółtego, groszku z plamami lub groszku, który został uszkodzony przez owady oraz od wszelkich uszkodzonych ziaren groszku i obcych substancji roślinnych.

Nie mogą zawierać substancji pochodzenia obcego ani toksycznych nasion chwastów. Niewielkie pęknięcia na groszku (na łupinie i w miąższu) nie są uważane za wady jakościowe. Dopuszczalne są niewielkie ślady przemrożenia na powierzchni.

Dozwolone odstępstwa jakościowe:

Nazwa niedoskonałości	Maksymalny zakres
Nasiona chwastów (nietoksyczne)	0 szt./250 g
Groszek uszkodzony przez owady (przedziurawiony, nadgryziony)	1 szt./250 g
Luźne kawałki strąka	1 szt./250 g
Kawałki liścia na groszku	2 szt./250 g
Groszek brązowawy lub żółtawy	5 szt./250 g
Suchy, przejrzały, twardy groszek	4 szt./250 g
Groszek z rdzawymi plamami/groszek z plamami	10 szt./250 g
Groszek połamany, popękany	13 szt./250 g
Łupina groszku	1 szt./250 g

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Zawartość suchej masy groszku zielonego głęboko mrożonego w % (m/m) i wielkość ziaren groszku według kategorii:

Nazwa kategorii produktu	Zawartość suchej masy % (m/m)	Wielkość ziaren groszku [mm]
Groszek zielony głęboko mrożony bardzo drobny	maks. 26	6–9 mm
Groszek zielony głęboko mrożony drobny	maks. 32	9–10 mm

Groszek zielony głęboko mrożony	maks. 35	brak specyfikacji
---------------------------------	----------	-------------------

Właściwości sensoryczne:

- Kształt:** charakterystyczny dla odmiany (kulisty, owalny, kwadratowy) po zamrożeniu.
- Kolor:** groszek zielony ma typowy kolor zielony, ale mogą pojawić się lekko mieszane odcienie, w zależności od odmiany.
- Zapach:** ma zapach typowy dla groszku zielonego, wolny od obcych zapachów.
- Smak:** w zależności od dojrzałości może wystąpić słodki i lekko mączny smak, charakterystyczny dla odmiany, ale nie dopuszcza się przypalonego, kwaśnego ani obcego posmaku.
- Konsystencja:** groszek zielony jest miękki, ale czasami może wystąpić twarde ziarno groszku lub, w zależności od odmiany, groszek twardy z twardą łupiną i miękkim miąższem.

Kolor ocenia się w stanie rozmrożonym, kształt i wielkość ziaren groszku w stanie głęboko mrożonym, natomiast smak, zapach i konsystencję ocenia się w stanie gotowym, zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.

Oznakowanie:

Wskazanie charakteru produktu oraz ostrzeżenie o konieczności obróbki cieplnej przed spożyciem umieszcza się na opakowaniu końcowym produktu w miejscu i w formie, która jest wystarczająco widoczna dla konsumentów.

Przykład ostrzeżenia:

„Produkt nie jest gotowy do spożycia i może być spożywany tylko po starannej obróbce cieplnej.
Należy go gotować przez co najmniej 2–3 minuty.”

Nazwy mogą obejmować:

- Groszek zielony głęboko mrożony bardzo drobny
- Groszek zielony głęboko mrożony drobny
- Groszek zielony głęboko mrożony

Elementy opcjonalne

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) i „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” 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 produkcyjny

Samokontrola

1. W laboratoriach własnych lub zewnętrznych zatwierdzonych dla surowca badania przeprowadza się w ramach systemu samokontroli w określonych odstępach czasu w odniesieniu do następujących kryteriów:

- zawartość suchej masy i wielkość ziaren groszku
- odstępstwa dotyczące jakości
- właściwości sensoryczne
- mikrobiologia:
 - zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia nr 4/1998 z dnia 11 listopada 1998 r. w sprawie dopuszczalnych limitów skażenia mikrobiologicznego środków spożywczych: Salmonella, S.auerus, Coliform, Clostridium Sulf-Red, liczba drobnoustrojów, pleśnie,
 - zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych: Listeria monocytogenes
- pozostałości pestycydów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni

2. Indywidualne wagi do kontroli masy wbudowane w linię dla wszystkich opakowań podstawowych i zbiorczych.

3. Stosowanie w zakładzie metod do regularnej analizy procesów produkcyjnych i bezpieczeństwa produktu (obejmujących kontrolę w trakcie produkcji parametrów mikrobiologicznych w produkcie i na powierzchniach mających kontakt z produktem, kontrolę temperatury podczas procesu produkcyjnego i ścisłą kontrolę temperatury przechowywania produktu gotowego), a także jego jakości i higieny, przez rejestrowanie zmierzonych wartości dla każdej partii produktów w celu późniejszej analizy trendów na tej podstawie. W oparciu o uzyskane wyniki wprowadza się środki naprawcze, określa dobre praktyki i odpowiednio szkoli personel.

4. Pełne samokontrole (parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne) gotowego produktu, w podziale na partie, w trakcie/na koniec produkcji.

5. Działanie systemu kontroli temperatury w zimnych komorach, który rejestruje zmierzone wartości i automatycznie wskazuje, kiedy temperatura znajduje się poza określonymi parametrami.

6. W celu zapewnienia łańcucha chłodzenia, gdy gotowe produkty są wysyłane, przed rozpoczęciem załadunku sprawdza się temperaturę powierzchni załadunkowej i rejestruje dane, a także wprowadza się środki naprawcze w przypadku niezgodności.

7. Posiadanie certyfikatu ISO 22000, BRC lub IFS.

Proces produkcji

8. Działanie programu oceny dostawcy/surowców, w ramach którego przeprowadzana jest analiza trendów w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych.

9. Posiadanie programu utrzymania czystości opartego na analizie ryzyka uwzględniającej wyniki laboratoryjne analizy środowiskowej zakładu produkcyjnego oraz analizy mikrobiologicznej produktu wytworzonego, oprócz danych literaturowych.
10. Surowiec pochodzi z certyfikowanego rolnictwa ekologicznego (nie można wybrać łącznie z pkt 18).
11. Wykrywacze metali wbudowane w linię dla wszystkich opakowań podstawowych.

II. Zrównoważony rozwój

Stosowanie opakowań przyjaznych dla konsumentów

12. Korzystne rozwiązanie opakowaniowe, które można wyraźnie odróżnić pod względem wygody i praktyczności od opakowań innych podobnych produktów dostępnych na rynku. W przypadku opakowań przyjaznych dla konsumentów należy również uwzględnić kwestie zrównoważonego rozwoju. Nie dopuszcza się opakowań przyjaznych dla konsumentów o śladzie ekologicznym/obciążeniu środowiskowym większym niż w przypadku podobnych produktów dostępnych na rynku.

Wykorzystanie przyjaznych dla środowiska, odnawialnych źródeł energii

13. Wnioskodawca czerpie część energii z odnawialnych źródeł energii (np. wody termalnej, ciepła geotermalnego, paneli słonecznych, biogazu) w trakcie produkcji i przygotowania produktu.

Stosowanie zrównoważonych metod technologicznych

14. Lepsze zarządzanie zasobami: stosowanie technologii wykorzystujących niskie zużycie materiałów i energii, oszczędzających wodę i zmniejszających presję na środowisko, a także modernizacja istniejących technologii (np. regeneracyjny odzysk ciepła, odzysk ciepła odpadowego, poprawa efektywności obecnych systemów chłodzenia, zmniejszenie zużycia energii).

15. Stosowanie systemu MSZ EN ISO 14001:2015, który poświadcza zgodność środowiskową.

16. Stosowanie przyjaznych dla środowiska środków czyszczących i detergentów.

17. Przyznawanie pierwszeństwa dostawcom, którzy zrealizowali inwestycje mające na celu ochronę środowiska.

18. Surowiec wykorzystywany do produkcji produktu pochodzi z certyfikowanego rolnictwa ekologicznego lub ekstensywnego (nie można wybrać łącznie z pkt 10).

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

Odległość przewozu

20. Surowiec należy przekazywać do zakładu przetwórczego w promieniu 100 km.

