

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK PRE VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY



VYSOKOKVALITNÉ POTRAVINY (KMÉ)

SYSTÉM CERTIFIKAČNÝCH ZNÁMOK

OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA CERTIFIKÁCIU

Chlieb
(vyrobený nepriamou metódou s kváskom)

V Budapešti 25. marca 2025



Chlieb

Žiadosti o udelenie ochrannej známky „Vysokokvalitné potraviny“ (KMÉ) sa môžu podávať v prípade výrobkov nazývaných „chlieb“, ktoré sa vyrábajú najmä z múky z obilných zŕn s použitím nepriamej metódy s kváskom (s kvasnicami alebo bez pridaných kvasníc) a ktorých výroba zahŕňa výrobu cesta, tvarovanie, kvasenie a pečenie s cieľom následne uviesť výrobok na trh v balenej alebo nebalenej forme. Podmienky výroby musia byť v súlade s platnými maďarskými právnymi predpismi a právnymi predpismi EÚ a konečný výrobok musí okrem požiadaviek maďarského potravinového kódexu spĺňať aj nasledujúce požiadavky.

Povinné prvky

Kritériá pre zložky:

- Výroba sa môže vykonávať len z domácich múčnych prísad, pre ktoré je testovanie toxínov DON povinné štvrťročne, a to na základe meraní laboratória alebo mlyna.
- Môžu sa používať len zložky uvedené v maďarskom potravinovom kódexe (Codex Alimentarius Hungaricus) s nasledujúcimi výnimkami:
 - kváskový výrobok ako náhrada kvásku
 - výrobky zo sóje
 - palmový olej sa smie používať len vtedy, ak má certifikát udržateľnosti RSPO
 - konzervačný prostriedok
 - potravinárska kyselina octová
 - potravinársky ocot
 - zemiakové vločky.

V prípade výrobkov, ktoré sú vyrobené pomocou technológie, ktorá nepoužíva pridané kvasnice, sa nesmú použiť ani štartovacie kultúry.

Kritériá pre hotový výrobok:

- Výrobok sa môže vyrábať len nepriamou metódou s kváskom (s kvasnicami alebo bez pridaných kvasníc).
- Pri výrobe výrobkov obohatených zemiakmi sa môže použiť prídavné meno „zemiakový“, ak je podiel varených zemiakov v celkovej hmotnosti múky aspoň 12 % (hmot.).
- Názov „chlieb“ uvedený v maďarskom potravinovom kódexe, sa musí doplniť prídavným menom „kváskový“, a pokiaľ kvások neobsahuje žiadne pridané kvasnice, malo by sa použiť



len tvrdenie „vyrobené s kváskom bez pridaných kvasníc“ (pojem „prírodný kvások“ nemožno použiť).

- Kyslosť:
 - v prípade ražného chleba a celozrnného chleba: 5 – 10
 - v prípade iných druhov chleba: 4 – 8

Chlieb označený ochrannou známkou KMÉ sa nemôže vyrábať na účely zmrazenia.

Minimálna trvanlivosť nebalených výrobkov: do 3 dní.

V prípade balených výrobkov sa dátum minimálnej trvanlivosti určuje technológiou procesu balenia.

Technologické ukazovatele pre kvások:

- o veľkosť kvásku: minimálne 40 % (hmot.)
- o hustota kvásku: minimálne 60 % (hmot.)
- o čas vykysnutia kvásku: minimálne 10 hodín

Nepovinné prvky

Žiadosti o udelenie ochranných známok „Vysokokvalitné potraviny“ (KMÉ) sa môžu predkladať pre výrobky, ktoré okrem uvedených povinných požiadaviek spĺňajú aj aspoň jeden bod v každej z kategórií voliteľných prvkov I a II.

I. Výrobný proces:

Vlastný dohľad nad výrobkom

1. Náhodné testovanie výrobku v závode a z denných výrobných šarží (na organoleptické, fyzikálno-chemické a mikrobiologické parametre).
2. Používanie metód v závode, v rámci ktorých sa pravidelne testujú výrobné procesy, kvalita výrobkov a hygiena, vykonávajú sa nápravné opatrenia na základe zistení, zavádzajú sa osvedčené postupy a zamestnanci sú náležite vyškolení.



3. Testovanie výrobkov v rámci vlastného monitorovania: vytvorenie grafu kontroly kvality pre grafické znázornenie analytických a mikrobiologických hodnôt so stanovením smerodajných hodnôt, výstražného prahu a/alebo limitných hodnôt. Tieto hodnoty sa porovnávajú so skutočnými údajmi získanými z vlastného monitorovania a v prípade potreby sa prijímajú vhodné opatrenia.

4. Testy majú vykonávať interné alebo externé laboratóriá schválené v rámci systému vnútorného monitorovania so zreteľom na tieto kritériá:

- obsah soli vyjadrený ako NaCl vo vzťahu k sušine striedky
- kyslosť
- hmotnosť

Najmenej deväť náhodných vzoriek z rôznych výrobných dávok vyrobených a odoslaných na predaj v danom roku sa každoročne preskúma tak, aby bola z každého kalendárneho štvrt'roka zahrnutá minimálne jedna vzorka.

5. Mikrobiologické testovanie výrobku na parametre Salmonella, E.coli a pleseň, pričom testy vykonáva každé dva mesiace vlastné alebo externé laboratórium.

6. Je potrebné získať certifikát ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 alebo IFS.

Výrobný proces výrobku

7. Používanie základných a/alebo pomocných materiálov označených ochrannou známkou KME

8. Kontrola všetkých odchádzajúcich prepravných obalov detektorom kovov alebo röntgenovým detektorom.

II. Udržateľnosť

Využívanie obnoviteľných zdrojov energie šetrných k životnému prostrediu

9. Žiadateľ získava časť svojej energie z obnoviteľných zdrojov (napr. geotermálne teplo, solárne panely, bioplyn).



Využívanie vstupov/technologických metód udržateľného riadenia

10. Výber dodávateľov, ktorí investovali do ochrany životného prostredia (čistenie odpadových vôd, odpadové hospodárstvo).
11. Výber dodávateľov, ktorí dodávajú suroviny bez obalu (napr. voľne ložená múka).
12. Efektívnejšie riadenie zdrojov: využívanie technológií spracovania, ktoré sú materiálovo a energeticky účinné a účinne využívajú vodu, na zníženie záťaže na životné prostredie a modernizácia už existujúcich technológií (napríklad regeneračným zhodnocovaním tepla, rekuperáciou odpadového tepla, zlepšením účinnosti chladiacich systémov a znížením spotreby energie).
13. Používanie čistiacich výrobkov a prostriedkov šetrných k životnému prostrediu.
14. Úspora vody (napr. zníženie špecifického využívania vody, používanie odpadovej teplej vody z jednotlivých zariadení na sekundárne čistenie), účinná a ekologická technológia čistenia odpadových vôd.
15. Získanie Eco Vadis, B Corp alebo iného medzinárodne uznávaného certifikátu udržateľnosti.
16. Používanie ekologických obalových riešení (menšia veľkosť obalov alebo biologicky rozložiteľné, kompostovateľné obalové materiály).



Prepravná vzdialenosť

17. Suroviny, použité pri výrobe výrobku, sa zasielajú do spracovateľského závodu z okruhu do 100 kilometrov.