

SYSTEM FÖR CERTIFIERINGSMÄRKNING AV LIVSMEDEL AV HÖG KVALITET



LIVSMEDEL AV HÖG KVALITET
(KMÉ)

MÄRKNINGSSYSTEM FÖR CERTIFIERING

SÄRSKILDA CERTIFIERINGSKRAV

Bröd
(tillverkat med den indirekta metoden med surdeg)

Budapest, den 25 mars 2025



Bröd

Ansökningar om tilldelning av varumärket för livsmedel av hög kvalitet (KMÉ) får lämnas in för produkter med benämningen "bröd" som huvudsakligen tillverkas av mjöl av spannmål med den indirekta metoden med surdeg (med jäst eller utan tillsats av jäst), vars tillverkningssteg inbegriper degtillverkning, formning, jäsning och bakning, och som därefter släpps ut på marknaden i förpackad eller oförpackad form. Produktionsvillkoren måste vara förenliga med gällande ungersk lagstiftning och EU-lagstiftning, och slutprodukten måste uppfylla följande krav utöver kraven i den ungerska livsmedelslagstiftningen.

Obligatoriska krav

Kriterier för ingredienser:

- Tillverkningen får endast ske med användning av inhemska mjölråvaror som varje kvartal genomgår den obligatoriska testningen av DON-toxin baserat på laboratoriets eller kvarnens mätningar.
- Endast ämnen som förtecknas i den ungerska livsmedelslagstiftningen (Codex Alimentarius Hungaricus) får användas, med undantag av följande:
 - Jäsmedel som surdegersättning.
 - Sojaprodukter.
 - Palmolja får endast användas om den har en hållbar RSPO-certifiering.
 - Konserveringsmedel.
 - Ättiksyra av livsmedelskvalitet.
 - Vinäger av livsmedelskvalitet.
 - Potatisflingor.

När det gäller produkter som tillverkas med en teknik som inte bygger på tillsatt jäst får startkulturer inte heller användas.

Kriterier för den färdiga produkten:

- Produkten får endast tillverkas med användning av den indirekta metoden med surdeg (med jäst eller utan tillsats av jäst).
- Vid tillverkning av potatisberikade produkter får förleden "potatis" användas om andelen kokt potatis i den totala mängden mjöl är minst 12 viktprocent.
- Namnet "bröd" som nämns i den ungerska livsmedelslagstiftningen måste kompletteras med förleden "surdeg", och i den mån surdegen inte innehåller någon tillsatt jäst bör endast



LIVSMEDEL AV HÖG KVALITET

Kme.hu

påståendet ”tillverkat med surdeg utan tillsatt jäst” användas (begreppet ”surdegstarters av vildjäst” får inte användas).

- Surhetsgrad:
 - För rågbröd och fullkornsbröd: 5–10
 - För andra bröd: 4–8

Bröd med varumärket KMÉ får inte tillverkas för frysning.

Minsta hållbarhetstid för oförpackade produkter: upp till 3 dagar.

När det gäller förpackade produkter är förpackningsprocessens teknik avgörande för hållbarhetstiden.

Tekniska indikatorer för surdegstartern:

- o Storlek på surdegstartern – minst 40 % (vikt/vikt)
- o Surdegstarterns densitet: minst 60 % (vikt/vikt)
- o Tiden för surdegstartern att växa: minst 10 timmar.

Valfria delar

Ansökningar om tilldelning av varumärket för livsmedel av hög kvalitet (KMÉ) får lämnas in för produkter som, utöver de ovannämnda obligatoriska kraven, även uppfyller minst en punkt i var och en av kategorierna I och II över frivilliga kriterier.

I. Produktionsprocess:

Egenkontroll av produkten

1. Slumpmässig provning av produkten i anläggningen från de dagliga tillverkningsatserna (för organoleptiska, fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska parametrar).
2. Användning av metoder i anläggningen, inom ramen för vilka produktionsprocesser, produktkvalitet och hygien regelbundet provas, och på grundval av vilkas resultat korrigerande åtgärder vidtas, god praxis fastställs och personalen utbildas.



3. Produktprovning inom ramen för egenkontroll: upprättande av ett kvalitetsschema för grafisk framställning av analytiska och mikrobiologiska värden, med fastställande av riktvärden, en varningströskel och/eller gränsvärden. Dessa värden ska jämföras med de faktiska uppgifter som samlats in genom egenkontroll, och vid behov ska lämpliga åtgärder vidtas.
4. Provningarna bör utföras av interna eller externa laboratorier som godkänts enligt systemet för egenkontroll, med avseende på följande kriterier:
 - Salthalt uttryckt som NaCl i förhållande till inkråmets torrsubstanshalt.
 - Syrahalt
 - Vikt

Minst nio stickprov från olika produktionspartier, producerade och avsända för saluföring under det aktuella året, ska undersökas varje år på ett sådant sätt att minst ett prov från varje kalenderkvartal ingår.
5. Mikrobiologisk testning av produkten med avseende på Salmonella och E.coli, mögelparametrar, varvid tester ska utföras varannan månad av ett eget eller externt laboratorium.
6. En certifiering enligt ISO 22000, BRCS FOOD, FSSC 22000 eller IFS måste ha erhållits.

Produktens tillverkningsprocess

7. Användning av grundmaterial och/eller sidomaterial som är försedda med KMÉ-varumärket.
8. Kontroll av alla utgående transportförpackningar med metalldetektor eller röntgendetektor.

II. Hållbarhet

Användning av miljövänliga, förnybara energikällor

9. En del av sökandens energi ska komma från förnybara källor (till exempel geotermisk värme, solpaneler, biogas).



Användning av hållbara förvaltningsresurser/tekniska metoder

10. Val av leverantörer som har investerat i miljöskydd (rening av avloppsvatten, avfallshantering).
11. Val av leverantörer som levererar förpackningsfria råvaror (t.ex. bulkmjöl).
12. Effektivare resursförvaltning: användning av bearbetningsteknik som är material-, energi- och vatteneffektiv och minskar belastningen på miljön samt uppgradering av befintlig teknik (t.ex. regenerativ värmeåtervinning, återvinning av spillvärme, förbättrad effektivitet i kylsystemen och minskad energiförbrukning).
13. Användning av miljövänliga rengöringsprodukter och rengöringsmedel.
14. Vattensparande åtgärder (t.ex. minska den specifika vattenanvändningen, använda varmt avloppsvatten från enskild utrustning för sekundära rengöringsuppgifter), effektiv och miljövänlig avloppsreningsteknik.
15. Innehav av en Eco Vadis, B Corp eller annan internationellt erkänd hållbarhetsklassificering.
16. Användning av miljövänliga förpackningslösningar (minskad förpackningsstorlek eller biologiskt nedbrytbara, komposterbara förpackningsmaterial).

Transportavstånd

17. De råvaror som används vid tillverkningen av produkten ska skickas till tillverkningsanläggningen från platser inom en radie av 100 kilometer.