

CERTIFIKACIJSKA SHEMA ŽIVIL ODLIČNE KAKOVOSTI



CERTIFIKACIJSKA

SHEMA CERTIFIKACIJSKIH ZNAMK

POSEBNE ZAHTEVE GLEDE CERTIFIKACIJE

Kruh

(pripravljen z uporabo posredne metode s kvašenim
testom)

Budimpešta, 25. marca 2025



Kruh

Vloge za dodelitev blagovne znamke za živila odlične kakovosti (KMÉ) se lahko vložijo za proizvode, imenovane „kruh“, ki je pretežno proizveden iz žitne moke po posredni metodi s kvašenim testom (z ali brez dodanega kvasa), in katerih proizvodnja vključuje pripravo testa, oblikovanje, vzhajanje in peko, da se proizvod nato da na trg v pakirani ali nepakirani obliki. Pogoji proizvodnje morajo biti v skladu z veljavno madžarsko zakonodajo in zakonodajo EU, končni proizvod pa mora poleg zahtev madžarskega živilskega zakonika izpolnjevati tudi naslednje zahteve.

Obvezni elementi

Merila za sestavine:

- Proizvodnja se lahko izvaja samo iz domače moke, za katero je obvezno preskušanje toksinov DON vsako četrletje na podlagi laboratorijskih ali mlinskih meritev.
- Uporabljajo se lahko samo snovi, navedene v madžarskem živilskem zakoniku (Codex Alimentarius Hungaricus), razen naslednjih:
 - kvasnega nadomestka
 - izdelkov iz soje
 - palmovo olje se lahko uporablja samo, če ima certifikat za trajnost RSPO
 - konzervansov
 - živilske ocetne kisline
 - jedilnega kisa
 - krompirjevih kosmičev

Pri proizvodih, proizvedenih s tehnologijo brez dodanega kvasa, se prav tako ne smejo uporabljati starterske kulture.

Merila za končni proizvod:

- Proizvod se lahko pripravi samo z uporabo posredne metode kvašenim testom (z ali brez dodanega kvasa).
- Pri proizvodnji proizvodov, obogatenih s krompirjem, se lahko uporabi pridevnik „krompirjev“, če je delež kuhanega krompirja v skupni masi moke vsaj 12 % (m/m).
- Ime „kruh“, kot je navedeno v madžarskem živilskem zakoniku, je treba dopolniti z besedilom „iz kvašenega testa“ in, če kvašeno testo ne vsebuje dodanega kvasa, je treba uporabiti samo trditev „proizvedeno s kvašenim testom brez dodanega kvasa“ (izraza „aktivno kvašeno testo“ ni mogoče uporabiti).



- Kislost:
 - v primeru rženega kruha in polnozrnatega kruha: 5–10
 - v primeru drugih vrst kruha: 4–8

Kruha z blagovno znamko KMÉ ni mogoče proizvesti za zamrzovanje.

Minimalni rok trajanja nepakiranih proizvodov: do 3 dni.

V primeru pakiranih proizvodov je minimalni rok trajanja odvisen od tehnologije postopka pakiranja.

Tehnološki kazalniki za nastavek za kislo testo:

- o velikost nastavka za kislo testo: najmanj 40 % (m/m),
- o gostota nastavka za kislo testo: najmanj 60 % (m/m),
- o čas vzhajanja nastavka za kislo testo: najmanj 10 ur.

Neobvezni elementi

Vloge za podelitev blagovnih znamk hrane odlične kakovosti (KMÉ) se lahko vložijo za proizvode, ki poleg zgoraj navedenih obveznih zahtev prav tako izpolnjujejo zahteve vsaj ene točke v vsaki od kategorij neobveznih elementov I in II.

I. Proizvodni proces:

Notranje spremljanje proizvoda

1. Naključno preskušanje izdelka v obratu iz dnevnih proizvodnih serij (v zvezi z organoleptičnimi, fizikalno-kemijskimi in mikrobiološkimi parametri).
2. Uporaba metod v obratu, v okviru katerih se redno preverjajo postopki priprave ter kakovost in higiena izdelkov, na podlagi ugotovitev se izvajajo popravni ukrepi, vzpostavijo se dobre prakse, osebje pa se ustrezno usposablja.
3. Preskušanje proizvodov v okviru notranjega spremljanja: izdelava preglednice za nadzor kakovosti z grafično predstavitevjo analitičnih in mikrobioloških vrednosti ter določitvijo orientacijskih vrednosti, opozorilnega praga in/ali mejnih vrednosti. Navedene vrednosti se



primerjajo z dejanskimi podatki, zbranimi v okviru notranjega spremljanja, in po potrebi se sprejmejo ustrezni ukrepi.

4. Preskuse izvajajo notranji ali zunanji laboratoriji, pooblaščen v okviru sistema notranjega spremljanja, ob upoštevanju naslednjih meril:

- Vsebnost soli, izražena kot NaCl, v zvezi s suho snovjo v sredici
- Kislost
- Masa

Vsako leto se pregleda najmanj devet naključnih vzorcev iz različnih proizvodnih serij, proizvedenih in odpremljenih za trženje v danem letu, pri čemer je vključen vsaj en vzorec iz vsakega koledarskega četrletja.

5. Mikrobiološko testiranje proizvoda v zvezi s prisotnostjo salmonеле in *E. coli*, parametrov plesni, pri čemer teste vsaka dva meseca opravi lasten ali zunanji laboratorij.

6. Pridobiti je treba certifikat ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 ali IFS.

Proizvodni proces

7. Uporaba osnovnega in/ali pomožnega materiala, označenega z znamko KMÉ.

8. Pregled z detektorjem kovin ali rentgenskim detektorjem na vsej odpremni transportni embalaži.

II. Trajnostnost

Uporaba okolju prijaznih in obnovljivih virov energije

9. Vložnik del svoje energije pridobiva iz obnovljivih virov (npr. geotermalna toplota, sončni paneli, bioplin).



Uporaba virov/tehnologij trajnostnega upravljanja

10. Izbira dobaviteljev, ki so vlagali v varstvo okolja (čiščenje odpadnih voda, ravnanje z odpadki).
11. Izbiranje dobaviteljev, ki surovine dostavljajo brez embalaže (npr. moko v razsutem stanju).
12. Učinkovitejše upravljanje virov: uporaba predelovalnih tehnologij, ki varčujejo z materiali, energijo in vodo ter zmanjšujejo vpliv na okolje, ter posodobitev že obstoječih tehnologij (na primer regenerativna rekuperacija toplote, izraba odpadne toplote, izboljšanje učinkovitosti hladilnih sistemov, zmanjšanje porabe energije).
13. Uporaba okolju prijaznih čistilnih sredstev in detergentov.
14. Varčevanje z vodo (npr. zmanjšanje specifične porabe vode, uporaba odpadne tople vode iz posamezne opreme za sekundarno čiščenje), učinkovita in okolju prijazna tehnologija čiščenja odpadne vode.
15. Posedovanje ocene trajnosti Eco Vadisa, B Corpa ali druge mednarodno priznane ocene trajnosti.
16. Uporaba okolju prijazne embalaže (zmanjšana velikost embalaže ali biološko razgradljivi materiali, primerni za kompostiranje).

Prevozna razdalja

17. Surovine, uporabljene pri proizvodnji proizvoda, se pošljejo v predelovalni obrat na razdalji do 100 km.