

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ



MARCHIO DI CERTIFICAZIONE (KMÉ)

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

Pane

(realizzato con il metodo indiretto con lievito madre)

Budapest, 25 marzo 2025



Pane

È possibile presentare domande di attribuzione del marchio "Alimenti di Alta Qualità" (KMÉ) per prodotti denominati "pane", realizzati principalmente a partire da farina di chicchi di cereali utilizzando il metodo indiretto con lievito madre (con o senza aggiunta di lieviti) e la cui produzione comporta la preparazione di un impasto, la formatura, la lievitazione e la cottura in forno, al fine di immettere successivamente il prodotto sul mercato in forma confezionata o non confezionata. Le condizioni di produzione devono essere conformi alla legislazione ungherese e dell'UE in vigore e il prodotto finito deve soddisfare i seguenti requisiti, oltre ai requisiti del codice alimentare ungherese.

Elementi obbligatori

Criteri per gli ingredienti:

- La produzione può essere effettuata solo a partire da materie prime di farina domestica, per le quali è obbligatoria la prova della tossina DON con frequenza trimestrale, sulla base delle misurazioni del laboratorio o del mulino.
- Possono essere utilizzati solo gli ingredienti elencati nel codice alimentare ungherese (Codex Alimentarius Hungaricus), a eccezione dei seguenti:
 - prodotto lievitato come sostituto del lievito madre
 - prodotti a base di soia
 - l'olio di palma può essere utilizzato unicamente se provvisto della certificazione di sostenibilità RSPO
 - conservante
 - acido acetico alimentare
 - aceto alimentare
 - fiocchi di patate.

Nel caso di prodotti realizzati con una tecnologia che non prevede l'aggiunta di lieviti, non è consentito nemmeno utilizzare colture starter.

Criteri per il prodotto finito:

- Il prodotto può essere realizzato solo con il metodo indiretto con lievito madre (con o senza aggiunta di lieviti).
- Nella fabbricazione di prodotti arricchiti con patate, l'aggettivo "patata" può essere utilizzato se la proporzione di patate bollite nel peso totale della farina non è inferiore al 12 % (p/p).
- La denominazione "pane", come menzionata nel codice alimentare ungherese, deve essere integrata dall'aggettivo "lievito madre" e, se il lievito madre non contiene alcun lievito



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ

Kme.hu

aggiunto, deve essere utilizzata solo l'indicazione "prodotto con lievito madre senza lieviti aggiunti" (il termine "lievito naturale" non può essere utilizzato).

- Acidità:
 - per i pani di segale e i pani integrali: 5-10
 - per gli altri tipi di pane: 4-8

Il pane recante il marchio KMÉ non può essere prodotto al fine di essere surgelato.

Termine minimo di conservazione per i prodotti non confezionati: fino a 3 giorni.

Per i prodotti confezionati, la data minima di durata è determinata dalla tecnologia del processo di confezionamento.

Indicatori tecnologici per il lievito madre:

- o dimensione del lievito madre – minimo 40 % (p/p)
- o densità del lievito madre: minimo 60 % (p/p)
- o il tempo per la lievitazione con lievito madre naturale è di almeno 10 ore

Elementi facoltativi

È possibile presentare domande di attribuzione del marchio "Alimenti di Alta Qualità" (KMÉ) per prodotti che, oltre ai requisiti obbligatori di cui sopra, sono conformi anche ad almeno un punto in ciascuna delle categorie di elementi facoltativi I e II.

I. Processo di produzione:

Autonitoraggio del prodotto

1. Test casuali del prodotto, nell'impianto, dai lotti di produzione giornaliera (per parametri organolettici, fisico-chimici e microbiologici).
2. Utilizzo di metodi, nell'impianto, nell'ambito dei quali i processi di produzione, la qualità dei prodotti e l'igiene sono regolarmente testati, attuazione di misure correttive sulla base dei risultati, fissazione di buone pratiche e adeguata formazione del personale.



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ

Kme.hu

3. Prove sul prodotto nell'ambito dell'autocontrollo: creazione di una tabella di controllo della qualità per la rappresentazione grafica dei valori analitici e microbiologici, con l'impostazione di valori guida, una soglia di allerta e/o valori limite. Tali valori devono essere confrontati con i dati effettivi raccolti dall'autocontrollo e, se necessario, devono essere adottate misure appropriate.
 4. Le prove devono essere effettuate da laboratori interni o esterni autorizzati nell'ambito del sistema di autocontrollo, sulla base dei seguenti criteri:
 - contenuto di sale espresso in NaCl relativamente alla materia secca della mollica
 - Acidità
 - Peso
- A cadenza annuale, esame di un minimo di nove campioni casuali provenienti da diversi lotti di produzione, prodotti e spediti per la commercializzazione nel corso dell'anno in questione, in modo da includere almeno un campione per ogni trimestre civile.
5. Prove microbiologiche sul prodotto per i parametri di Salmonella, E. coli e muffa; le prove devono essere eseguite ogni due mesi da un laboratorio proprio o esterno.
 6. Deve essere stata ottenuta una certificazione ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 o IFS.

Processo di produzione del prodotto

7. Uso di materiali di base e/o accessori recanti il marchio KMÉ
8. Controllo con metal detector o rivelatore a raggi X su tutti gli imballaggi di trasporto in uscita.

II. Sostenibilità

Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente

9. Il richiedente ricava parte della sua energia da fonti rinnovabili (ad esempio calore geotermico, pannelli solari, biogas).



Utilizzo di fattori produttivi/metodi tecnologici di gestione sostenibile

10. Selezione di fornitori che hanno investito nella protezione dell'ambiente (trattamento delle acque reflue, gestione dei rifiuti).
11. Selezione di fornitori che consegnano materie prime prive di imballaggi (ad esempio farina sfusa).
12. Una gestione più efficiente delle risorse: utilizzo di tecnologie di trasformazione efficienti in termini di materiali, energia e acqua e che riducono la pressione sull'ambiente, nonché il potenziamento delle tecnologie già esistenti (ad esempio recupero del calore rigenerativo, recupero del calore di scarto, miglioramento dell'efficienza dei sistemi di refrigerazione e riduzione dei consumi energetici).
13. Utilizzo di prodotti per la pulizia e di detergenti rispettosi dell'ambiente.
14. Risparmio idrico (ad esempio riduzione dell'uso specifico di acqua, utilizzo di acqua calda proveniente da singole apparecchiature per compiti di pulizia secondaria), tecnologia di trattamento delle acque reflue efficiente e rispettosa dell'ambiente.
15. Possesso di una certificazione di sostenibilità Eco Vadis, B Corp o altra riconosciuta a livello internazionale.
16. Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente (dimensioni ridotte dell'imballaggio o materiali di imballaggio biodegradabili e compostabili).



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ

Kme.hu

Distanza di trasporto

17. Le materie prime utilizzate nella produzione del prodotto sono inviate all'impianto di trasformazione entro un raggio di 100 chilometri.