

KVALITEETSE TOIDU CERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA



KVALITEETSE TOIDU (KMÉ)

SERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA

SERTIFITSEERIMISE ERINÕUDED

Leivad
(valmistatud kaudsel meetodil juuretisega)

Budapest, 25. märts 2025



Leivad

Kvaliteetse toidu (KMÉ) märgise taotlusi võib esitada toodete kohta, mida nimetatakse leivaks, mis on valmistatud peamiselt teraviljajahust kaudsel meetodil koos juuretisega (pärmiga või pärmilisamata) ja mille tootmine hõlmab taina valmistamist, vormimist, kergitamist ja küpsetamist, et seejärel viia toode turule pakendatud või pakendamata kujul. Tootmistingimused peavad vastama kehtivatele Ungari ja ELi õigusaktidele ning valmistoodete peab lisaks Ungari toiduseadustiku nõuetele vastama järgmistele nõuetele.

Kohustuslikud elemendid

Koostisainete kriteeriumid

- Tootmine võib toimuda ainult kodumaisest jahutoorainest, mida kohustuslikult testitakse DON-toksiini suhtes kord kvartalis, tuginedes labori või veski mõõtmistele.
- Kasutada tohib ainult Ungari toiduseadustikus (Codex Alimentarius Hungaricus) loetletud aineid, välja arvatud järgmised:
 - kergitusaine juuretise aseainena
 - sojatooted
 - palmiõli tohib kasutada ainult siis, kui sellel on RSPO-kestlikkussertifikaat;
 - säilitusaine
 - toidus kasutatav äädikhape
 - toiduäädikas
 - kartulihelbed

Kui tooteid valmistatakse tehnoloogiaga, mis ei kasuta lisatud pärmil, ei tohi kasutada ka starterkultuure.

Lõpptoote kriteeriumid

- Toodet tohib valmistada üksnes kaudsel meetodil juuretisega (pärmiga või pärmilisamata).
- Kartuliga rikastatud toodete korral võib kasutada täpsustust „kartuliga“, kui keedetud kartulite osakaal jahu kogumassis on vähemalt 12 massiprotsenti.
- Ungari toiduseadustikus kasutatavale nimetusele „leib“ tuleb lisada täpsustus „juuretisega“, ning kui juuretis ei sisalda lisatud pärmil, tuleb kasutada ainult väidet „toodetud juuretisega, ilma pärmil lisamata“ (terminit „looduslik juuretis“ ei tohi kasutada).
- Happesus
 - rukkileivad ja täisteraleivad: 5–10



- muud leivad: 4–8

KMÉ märgisega leibu ei saa toota külmutamiseks.

Pakendamata toodete minimaalne säilimisaeg: kuni 3 päeva.

Pakendatud toodete minimaalse säilivusaja määrab pakendamisprotsessi tehnoloogia.

Juuretise tehnoloogilised näitajad:

- o juuretise kogus: vähemalt 40 massiprotsenti
- o juuretise tihedus: vähemalt 60 massiprotsenti
- o juuretise kerkimisaeg: vähemalt 10 tundi.

Valikulised elemendid

Taotlusi kvaliteetse toidu (KMÉ) märgise saamiseks võib esitada toodete kohta, mis lisaks eespool nimetatud kohustuslikele nõuetele vastavad ka vähemalt ühele I kategooria valikulistest elementidest ja vähemalt ühele II kategooria omadest.

I. Tootmisprotsess

Toote siseseire

1. Toote pisteline kontroll ettevõttes igapäevaste tootmispartiide põhjal (organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised näitajad).
2. Käitises kasutatavad meetodid, mille raames kontrollitakse ja dokumenteeritakse tootmisprotsesse, toote kvaliteeti ja hügieeni korrapäraselt, rakendatakse tulemustel põhinevaid parandusmeetmeid, kehtestatakse head tavad ja pakutakse töötajatele vastavat koolitust.
3. Toote kontrollimine siseseire raames: koostatakse kvaliteedikontrolli graafik analüütiliste ja mikrobioloogiliste väärtuste graafiliseks esitamiseks koos suuniväärtuste, hoiatuskünniste ja/või piirväärtustega. Neid väärtusi võrreldakse siseseirel kogutud tegelike andmetega ning vajaduse korral võetakse asjakohased meetmed.



4. Testivad ettevõttesisesed või -välised laborid, kes on volitatud siseseire süsteemi alusel, seoses järgmiste kriteeriumidega:

- Soolasisaldus väljendatuna NaCl-na leivasisu kuivainest
- Happelisuus
- Mass

Igal aastal kontrollitakse vähemalt 9 juhuvalimit eri tootepartiidest, mis on toodetud ja saadetud turustamiseks, nii et igast kalendrikvartalist on vähemalt üks proov.

5. Toote mikrobioloogiline testimine Salmonella ja E.coli ning hallituse näitajate suhtes, teste teeb iga kahe kuu ettevõttesisesed või -välised labor.

6. Olemasolev ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 või IFS-sertifikaat.

Toote tootmisprotsess

7. KMÉ märgisega põhi- ja/või lisamaterjali kasutamine

8. Kõigi väljuvate veopakendite kontroll metallidetektori või röntgendetektoriga.

II. Kestlikkus

Keskkonnahoidlike ja taastuvate energiaallikate kasutamine

9. Taotleja saab osa oma energiast taastuvatest energiaallikatest (nt maasoojus, päikesepaneelid, biogaas).

Kestliku majandamise sisendite / tehnoloogiliste meetodite kasutamine

10. Selliste tarnijate valimine, kes on investeerinud keskkonnakaitsesse (heitveepuhastus, jäätmekäitlus).

11. Selliste tarnijate valimine, kes tarnivad toorainet pakendita (nt jahu puistekaubana).



12. Tõhusam ressursihaldus: materjali-, energia- ja veetõhusate töötlemistehnoloogiate kasutamine, mis vähendavad survet keskkonnale, ning olemasolevate tehnoloogiate uuendamine (näiteks regeneratiivne soojustagastus, heitsoojuse tagastus, jahutussüsteemide tõhustamine ja energiatarbe vähendamine).

13. Keskkonnahoidlike puhastusvahendite ja pesuainete kasutamine.

14. Vee säästmine (nt vee erikasutuse vähendamine, üksikseadmete sooja heitvee kasutamine sekundaarsel puhastamisel), tõhus ja keskkonnahoidlik heitveepuhastuse tehnoloogia.

15. Eco Vadis, B Corp või muu rahvusvaheliselt tunnustatud kestlikkussertifikaat.

16. Keskkonnahoidlikud pakendilahendused (pakendimaterjalide väiksem maht või biolagunevad kompostitavad pakkematerjalid).

Veokaugus

17. Toote tootmisel kasutatavad toorained saabuvad töötlemisettevõttesse kuni 100 kilomeetri kauguselt.