

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ



PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ
(KMÉ)

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

Parizsi

Budapest, ottobre 2025

Parizsi

Possono essere presentate domande per il marchio di certificazione "Alimenti di alta qualità" (KMÉ) e per il marchio di certificazione d'oro "Alimenti di alta qualità" per prodotti denominati "párizsi" o "parizer" le cui condizioni di produzione sono conformi alla normativa ungherese e dell'UE e che soddisfano i seguenti requisiti, oltre ai requisiti pertinenti del Codice alimentare ungherese (Codex Alimentarius Hungaricus).

- Il tenore di carne, per quanto riguarda l'etichettatura, non può essere inferiore al 60 % nel prodotto finito.
- Non devono essere utilizzate carni separate meccanicamente dalle ossa (MSM).

Caratteristiche di qualità:

- Additivi che possono essere utilizzati: nitrito, antiossidanti, additivi per legare l'acqua, coloranti, esaltatori di sapidità (E620-E635).
- Numero massimo di additivi: 5, compresi i coloranti.
- Il tenore di calcio non può essere superiore a 300 mg/kg.
- Il tenore proteico totale deve essere di almeno il 12,0 % (p/p).

Elementi facoltativi

Possono essere presentate domande per il marchio di certificazione "Alimenti di alta qualità (KMÉ)" o per il marchio di certificazione d'oro "Alimenti di alta qualità" per i prodotti che, oltre ai suddetti requisiti obbligatori, soddisfano anche almeno un punto in ciascuna categoria di elementi facoltativi I e II.

I. Processo produttivo

Autocontrollo e autovalutazione

1. Autovalutazione completa (organolettica, fisica, chimica, microbiologica) del prodotto per lotto di produzione nell'impianto.
2. Uso di metodi nell'impianto per la verifica periodica dei processi di produzione, della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti. Sulla base dei risultati, sono messe in atto misure correttive, sono individuate buone pratiche e il personale è formato di conseguenza.
3. Analisi delle tendenze nell'ambito dell'autocontrollo: realizzazione 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 sono confrontati con i dati effettivi raccolti durante l'autovalutazione e, se necessario, devono essere adottate misure appropriate.

4. Le prove sono effettuate in laboratori propri o esterni autorizzati nell'ambito del regime di autocontrollo riguardo ai seguenti criteri:
 - tenore di grassi,
 - tenore proteico totale,
 - tenore d'acqua,
 - tenore di sale,
 - microbiologia [conformemente al decreto EüM n. 4/1998 del ministero della Sanità, dell'11 novembre 1998, e al regolamento (CE) n. 2073/2005],
 - tenore di calcio,
 - nel caso di un'indicazione "privo di", la verifica della conformità.

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.

Processo di produzione (metodi di trasformazione della carne)

5. Conformità a requisiti igienici più stringenti durante il processo di produzione: ogni decimo lotto della materia prima deve essere sottoposto a prove per quanto riguarda i parametri microbiologici della carne cruda, come prescritto nell'allegato 4 del decreto EüM n. 4/1998 dell'11 novembre del ministero della Sanità sui limiti consentiti di contaminazione microbiologica nei prodotti alimentari e nel regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, ma è importante che tali prove vengano effettuate almeno una volta al mese.
6. Autocontrollo per lotti per quanto riguarda il processo di produzione (dal ricevimento della materia prima alla consegna del prodotto finito).
7. Deve essere presente un programma di valutazione delle materie prime/dei fornitori che prevede l'analisi delle tendenze in base ai risultati di laboratorio sulla carne cruda.
8. Utilizzo di materie prime recanti il marchio di certificazione KMÉ.

Produzione animale (processo di produzione dei fattori produttivi)

9. Alimentazione con mangimi che possono essere utilizzati nella produzione senza OGM.
10. Agricoltura biologica certificata. (non facoltativo in combinazione con il punto 27)
11. Partecipazione al programma di gestione agroambientale (programma AKG).
12. L'azienda ha una certificazione Global GAP valida per il benessere animale.
13. L'azienda agricola riceve finanziamenti dell'UE per il benessere animale.

II. Sostenibilità

Protezione dell'ambiente (riduzione dell'impronta ambientale, logistica verde)

14. Applicazione di metodi rispettosi dell'ambiente per il trattamento del letame.

Nota: (l'impresa dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali. (Stoccaggio del letame rispettoso dell'ambiente, quantità di letame applicato,)

- **Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente**

15. Il richiedente trae parte della sua energia da fonti energetiche rinnovabili (ad esempio acqua termale, calore geotermico, pannelli solari, biogas) nel processo di produzione e preparazione.

(L'impresa ha un prodotto verde, un servizio verde certificato, o vende energia verde (energia solare, energia eolica, energia idroelettrica, biogas, energia geotermica).

Documento per dimostrare la distribuzione del consumo totale e rinnovabile di energia elettrica nell'ultimo esercizio).

- **Utilizzo di fattori produttivi/metodi tecnologici di gestione sostenibile**

16. Gestione più efficiente delle risorse, gestione dei materiali, dell'energia e dell'acqua e modernizzazione delle tecnologie di trasformazione che riducono l'impatto ambientale (ad esempio il recupero del calore rigenerativo, il recupero del calore di scarto, il miglioramento dell'efficienza dei sistemi di refrigerazione e la riduzione del consumo energetico).

(Occorre dimostrare

— se dispone di una certificazione/conformità ambientale

— se si utilizza un prodotto o un servizio verde qualificato per il suo funzionamento.

Dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali.

È necessario esaminare quale percentuale dei materiali utilizzati dall'impresa o dalle imprese nelle sue catene del valore sono materie prime riciclate, rigenerate, rinnovabili e non rinnovabili /economia circolare/).

17. Sistema di recupero di energia sui macchinari di produzione.

(Ad esempio, l'uso di qualsiasi apparecchiatura che cattura e trasmette il calore di scarto del compressore. Riciclo dell'energia termica per altri processi industriali che richiedono calore o vapore).

18. Applicazione di un sistema di gestione ambientale (EMS) o di un sistema di ecogestione e audit (EMAS) conformemente alla norma MSZ EN ISO 14001:2015, che certifica la conformità ambientale.

(Redazione di relazioni annuali che forniscono informazioni sull'uso dell'energia, sulla gestione dei rifiuti, sull'uso dell'acqua e su altri impatti ambientali.)

19. Utilizzo regolare di prodotti per la pulizia e detersivi rispettosi dell'ambiente e/o a risparmio idrico certificati.

(Certificazioni, schede di sicurezza, specifiche, marchi di fabbrica sulla confezione). Certificati di organismi di certificazione, ad esempio Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

20. Utilizzo dei sottoprodotti, riduzione al minimo degli scarti di prodotto e materiale.

(l'impresa dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali. L'impresa utilizza materie prime, materie prime secondarie prodotte a partire da rifiuti conformemente ai principi dell'economia circolare e tiene conto dei requisiti dell'economia circolare nella progettazione del prodotto (compreso l'imballaggio del prodotto.)

21. Utilizzo di un sistema di corretta gestione dei rifiuti secondo principi ecologici. Raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti, in forma documentata.

(L'impresa è autorizzata a movimentare, raccogliere, trasportare, immagazzinare e smaltire gli inquinanti organici persistenti in modo non inquinante, una volta diventati rifiuti.)

22. Tecnologia di trattamento delle acque reflue efficiente e rispettosa dell'ambiente (ad esempio trattamento biologico delle acque reflue).

23. Diminuzione verificata del consumo specifico di acqua.

(Ad esempio, uso dell'acqua calda di scarto proveniente dagli impianti per attività secondarie di pulizia, irrigazione a goccia, raccolta e riciclaggio dell'acqua piovana, riciclaggio delle acque grigie)

- **Rating verde**

24. Prova ufficiale di un rating di sostenibilità riconosciuto e certificato in conformità con la legislazione dell'UE in vigore (a titolo meramente esemplificativo: EcoVadis, B Corps, BREEAM, LEED, ISCC).

25. Politica documentata di approvvigionamento verde, che dà priorità ai fornitori che hanno effettuato investimenti in materia di sostenibilità.

(L'impresa impone ai propri fornitori di effettuare una valutazione ambientale dei prodotti e/o dei servizi. Dimostrazione della quota di energia rinnovabile utilizzata dai fornitori, ad esempio, se tengono in considerazione gli aspetti energetici degli edifici, se sono dotati di un sistema di gestione dei rifiuti rispettoso dell'ambiente, se riducono al minimo l'impatto ambientale della rete logistica e quello dei trasporti).

26. L'impresa ha assunto un impegno nell'ambito della Science Based Target Initiative (SPTI, iniziativa sugli obiettivi scientificamente fondati).

27. La materia prima utilizzata nella produzione del prodotto è ottenuta da agricoltura biologica o estensiva certificata oppure ha un'impronta ambientale ridotta, come dimostrato da altre prove scientifiche. (non facoltativo in combinazione con il punto 10)

(Ad esempio, prodotti etichettati come prodotti o servizi biologici o rispettosi dell'ambiente).

- **Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente**

28. Applicazione di una soluzione di imballaggio rispettosa dell'ambiente per i prodotti confezionati (imballaggio a dimensione ridotta o materiali di imballaggio alternativi, ad esempio compostabili (logo FSC o PEFC)).

29. I fornitori di materiali di imballaggio primario che entrano in contatto con il prodotto devono essere in possesso di una certificazione BRC o IFS PACsecure.

- **Trasporti**

30. Il componente principale proviene dall'impianto di trasformazione di proprietà o da non oltre 100 km di distanza.

(Il luogo di produzione, produzione e/o trasformazione può essere situato entro una distanza di 100 km.)

31. Il mangime consegnato proviene da non oltre 100 km di distanza.

32. Gli animali vivi sono trasportati entro un raggio di 100 km.

33. Ottimizzazione dei trasporti, pianificazione dei percorsi per ridurre le emissioni.

(Programma Lean & Green)

34. Il prodotto deve essere consegnato al consumatore nell'ambito di una filiera corta.

Aspetti sociali

35. Presenza dell'audit SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).

36. Prevenzione degli sprechi alimentari attraverso la donazione.

37. Prevenzione degli sprechi alimentari prevenendo la produzione di rifiuti nella produzione e nella logistica.