

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD



ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD
DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD

(«KMÉ»)

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICACIÓN

Carne de vacuno fresca

Budapest, octubre de 2025

Carne de vacuno fresca

Las solicitudes para obtener la marca de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ», por su versión en húngaro) o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad podrán presentarse para carne de vacuno certificada tras su sacrificio en un matadero autorizado.

En el pliego de condiciones, el ganado vacuno y los bovinos productores de carne incluyen las razas de carne y las razas de doble propósito, según el código de razas.

De conformidad con los modelos de clasificación de la Unión previstos en el artículo 10 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, los criterios de clasificación se aplicarán a las canales de bovinos de edad igual o superior a ocho meses.

Podrán presentarse solicitudes para la certificación KMÉ para carnes pertenecientes a las siguientes categorías:

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu |

1. Carne de ternera¹

- derivados de animales que tengan al menos un 50 % de sangre de ganado vacuno, incluidas las razas de doble propósito

2. Carne de bovinos productores de carne (incluidas las razas de doble propósito seleccionadas para la producción de carne)

- clase de conformación: S-E-U
- clase de cobertura de grasa: entre 2 y 5
- peso de corte, edad: peso en canal > 300 kg, hasta 7 años de edad
- otras características de calidad medibles: valor de pH de $5,8 \pm 0,2$, medido 24 horas después del sacrificio

El producto debe cumplir la legislaciones húngaras y de la UE actuales, incluidos los requisitos tecnológicos, de higiene y bienestar de los animales para la conservación de los animales, su transporte al matadero (carga y transporte) y el sacrificio.

La carne congelada y descongelada no se comercializará con una marca comercial KMÉ.

En el caso de los productos cortados y envasados (cortados en lonchas o a dados), la carne deberá cortarse y envasarse a más tardar 48 horas a partir del despiece.

Por lo que respecta a la carne picada, solo podrá utilizarse carne refrigerada para su producción; no podrá utilizarse carne congelada. La materia prima que deba picarse no deberá tener más de dos días. Después de picarla, la carne picada deberá almacenarse, transportarse y mantenerse en el mostrador de servicio a una temperatura inferior o igual a 2 °C.

Requisitos relacionados con la cría de animales

El ganado se alimentará de la siguiente manera:

- Alimentado únicamente con piensos, distintos de la soja, que pueden utilizarse en la producción libre de OMG.
- Los piensos deberán contener únicamente aditivos autorizados; queda prohibido el uso de antibióticos o potenciadores del rendimiento. Solo podrán utilizarse materias primas de origen animal autorizadas para la alimentación animal. Los medicamentos en la explotación solo deberán utilizarse en casos justificados, cuando sea necesario, y su aplicación deberá documentarse. Solo se permitirán medicamentos prescritos y supervisados por un veterinario. Deberá realizarse un ensayo de resistencia antes del tratamiento o, a más tardar, al inicio de este.

El uso de la marca solo estará permitido para los productos derivados de canales sanas que se consideren aptas para el consumo y no hayan sido alimentadas con antibióticos, hormonas o

¹Carne de animales de menos de ocho meses de edad, clasificada en la categoría V de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

sustancias de efecto similar con el fin de aumentar el rendimiento², y en las que no se haya detectado ningún residuo (residuos) por encima de los valores límite durante el muestreo oficial nacional basado en el control o durante las pruebas de laboratorio realizadas por la empresa en el marco del autocontrol.

Requisitos aplicables a la carne fresca y la carne picada preparada a partir de la misma

Parámetros microbiológicos:

- *Salmonella*: no detectable en n=5 c=0 M=25 g
- *S. aureus*: < 10² ufc/g
- *E. coli*: < 50 ufc/g
- Recuento microbiano: < 10⁶ ufc/g

Requisitos organolépticos para la carne fresca:

- brilla intensamente
- no es nunca pegajosa, seca o viscosa al tacto
- está libre de olores extraños, y tiene el olor característico de la carne

Requisitos organolépticos para la carne picada:

- consta de partes con un tamaño de partícula de al menos 3 mm y tiene una consistencia uniforme
- no muestra ningún signo visible de cartílago o fragmentos de tendón
- está libre de cualquier olor sexual pronunciado u olor extraño, y tiene un olor característico de la carne

Requisitos aplicables a la producción

La marca solo podrá utilizarse para carne de vacuno sacrificada y producida en establecimientos autorizados (mataderos, salas de despiece).

Elementos opcionales

Será posible solicitar la obtención de la marca de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad para los productos que, además de los requisitos obligatorios antes mencionados, también cumplan al menos un punto de cada una de las categorías de elementos opcionales de los apartados I y II.

²Decreto n.º 65/2012, de 4 de julio de 2012, del Ministerio de Desarrollo Rural.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

I. Proceso de producción

Ensayos propios y autocontrol

1. Las auditorías periódicas de los proveedores se llevarán a cabo de manera documentada, sobre la base de una evaluación de riesgos que se apoye en un conjunto de criterios establecidos durante el autocontrol, y estas auditorías se llevarán a cabo a intervalos específicos, pero al menos dos veces al año.
2. La aplicación de procesos tecnológicos (alimentación, higiene de los animales, protección de los animales) en la explotación que se analizan continuamente junto con los resultados de la retroalimentación del matadero, que en conjunto repercuten en la clasificación del ganado transportado desde la explotación al matadero. En caso necesario, se aplicarán medidas correctivas, se definirán buenas prácticas agrícolas y de alimentación y se formará al personal en consecuencia.
3. Se comprobará la limpieza de las superficies que están en contacto con el producto (por ejemplo, herramientas, equipos, recipientes, etc.) y del entorno en el que se elabora el producto en el proceso de producción, debiendo realizarse inspecciones mediante pruebas microbiológicas al menos una vez al trimestre.
4. Las pruebas relativas a los parámetros microbiológicos se realizarán al menos trimestralmente en partes de la canal seleccionadas aleatoriamente en un laboratorio propio o externo autorizado en el marco del programa de autocontrol, en un establecimiento que realice sacrificios o despieces, y se hará de manera que cada tipo de producto con una marca KMÉ sea sometido a pruebas al menos una vez al año.
5. En un establecimiento que produce carne picada, la verificación de la conformidad microbiológica de la carne fresca, como materia prima del producto, se realiza trimestralmente en un laboratorio interno o externo.
6. El (auto)control organoléptico, de calidad y microbiológico complejo de la carne de vacuno fresca, según lo previsto en el régimen KMÉ, se llevará a cabo trimestralmente, además de las pruebas microbiológicas previstas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 pertinente.
7. Cumplimiento de requisitos higiénicos más elevados durante el proceso de elaboración del producto: la carne cruda y la carne picada derivada de ella se someterán a pruebas en relación con los parámetros microbiológicos previstos en el anexo 4 del Decreto 4/1998, de 11 de noviembre de 1998, del Ministerio de Sanidad, sobre los niveles aceptables de contaminación microbiológica en los productos alimenticios, incluyendo también las cepas productoras de toxina Shiga en el caso de *E. coli*, y dichas pruebas se realizarán tres veces al mes.
8. Análisis de tendencias en el marco del autocontrol: creación de un gráfico de control de calidad para la representación gráfica de los valores analíticos y microbiológicos, con la indicación de los valores orientativos, un umbral de advertencia o los valores límite. Estos valores se compararán con los datos reales recogidos a partir de los ensayos propios y, en caso necesario, se adoptarán las medidas adecuadas.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

Proceso de producción

9. El producto se suministrará al consumidor en las 72 horas siguientes al sacrificio.
10. Carne de vacuno madurada durante mucho tiempo — sin cortarla durante al menos tres semanas.

Explotación ganadera (proceso de producción del insumo)

11. Alimentación con pienso que se puede utilizar en piensos sin OMG.
12. Alimentación libre de soja.
13. Cría en pastos.
14. Agricultura ecológica certificada. (no opcional con el punto 33)
15. Participación en el régimen agroambiental (programa AKG).
16. La granja tiene una certificación de bienestar animal Global GAP válida.
17. La explotación recibe financiación de la UE para el bienestar de los animales.
18. El fabricante dispone de un sistema de garantía de la calidad.
19. El productor se compromete a no colocar la marca KMÉ en carne de animales tratados con antibióticos durante su vida.

II. Sostenibilidad

Protección del medio ambiente (reducción de la huella ambiental, logística ecológica)

20. Aplicación de métodos de tratamiento de estiércol ecológicos.

Nota: La empresa dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales. (Almacenamiento de estiércol respetuoso con el medio ambiente, cantidad de estiércol aplicada).

- **Utilización de recursos energéticos renovables y respetuosos con el medio ambiente**

21. La explotación o el solicitante deberá obtener parte de su energía de fuentes de energía renovables (por ejemplo, agua termal, calor geotérmico, paneles solares, biogás) durante la producción y la preparación de productos.

(La empresa tiene un producto ecológico certificado, un servicio ecológico, o vende energía verde (energía solar, energía eólica, energía hidroeléctrica, biogás, energía geotérmica).

Documento para demostrar la distribución del consumo total y renovable de electricidad en el último ejercicio financiero.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

- **Utilización de insumos agrícolas sostenibles/métodos tecnológicos**

22. Una gestión más eficiente de los recursos, la gestión de los materiales, la energía y el agua, y la modernización de las tecnologías de procesamiento que reducen el impacto ambiental (por ejemplo, la recuperación de calor regenerativo, la recuperación de calor residual, la mejora de la eficiencia de los sistemas de refrigeración y la reducción del consumo de energía).

(Deberá demostrarse:

- si tiene conformidad/certificación ambiental,

- si utiliza un producto o servicio ecológico cualificado para su funcionamiento.

Dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales.

Es necesario examinar qué proporción de los materiales utilizados por la empresa o por las empresas en sus cadenas de valor son materias primas recicladas, regeneradas, renovables y no renovables / economía circular).

23. Sistema de recuperación de energía en máquinas de producción.

(Por ejemplo, el uso de equipos que captan y transmiten el calor residual del compresor. Reciclado de energía térmica para otros procesos industriales que requieren calor o vapor).

24. Aplicación de un sistema de gestión ambiental (SGM) o EMAS (sistema de gestión y auditoría ambientales) de conformidad con la norma MSZ EN ISO 14001:2015, que certifique el cumplimiento ambiental.

(Preparación de informes anuales que proporcionen información sobre el uso de la energía, la gestión de residuos, el uso del agua y otros impactos ambientales).

25. Productos de limpieza y detergentes certificados y utilizados regularmente respetuosos con el medio ambiente o que ahorran agua.

(Certificaciones, fichas de datos de seguridad, especificaciones, marcas registradas en el envase. Certificados de organismos de certificación, por ejemplo Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed).

26. Utilización de subproductos, minimización de las pérdidas de productos y materiales.

(La empresa dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales. La empresa utiliza materias primas, materias primas secundarias producidas a partir de residuos de conformidad con los principios de la economía circular, y los requisitos de la economía circular se tienen en cuenta en el diseño del producto, incluido el envase del producto.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

27. Funcionamiento de un sistema de gestión de residuos respetuoso con el medio ambiente. Recogida y reciclado de residuos separados, de forma documentada.

(La empresa está autorizada a manipular, recoger, transportar, almacenar y eliminar los contaminantes orgánicos persistentes de manera no contaminante una vez que se conviertan en residuos).

28. Tecnología de tratamiento de aguas residuales eficiente y respetuosa con el medio ambiente (por ejemplo, tratamiento biológico de aguas residuales).

29. Disminución comprobada del consumo específico de agua.

(Por ejemplo, uso de agua caliente residual de instalaciones para tareas secundarias de limpieza, riego por goteo, recogida y reciclado de aguas pluviales, reciclado de aguas grises).

- **Calificación ecológica**

30. Prueba oficial de una calificación de sostenibilidad reconocida y certificada de conformidad con la legislación de la UE en vigor (por ejemplo, pero no exclusivamente: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

31. Política de abastecimiento ecológico, documentada: priorizar a los proveedores que hayan realizado inversiones de sostenibilidad.

(La empresa hace que sus proveedores lleven a cabo una evaluación ambiental de los productos o servicios. Demostración de la proporción en la que los proveedores utilizan, por ejemplo, fuentes de energía renovables, si tienen en cuenta los aspectos energéticos de los edificios, si operan un sistema de residuos respetuoso con el medio ambiente, minimizan el impacto ambiental de la red logística y el del transporte).

32. La empresa tiene un compromiso de iniciativa específica basada en la ciencia (SPTI, por su versión en inglés).

33. La materia prima utilizada en la producción del producto procede de la agricultura ecológica o extensiva certificada, o tiene una huella medioambiental reducida para la que existen otras pruebas científicas. (no opcional con el punto 14).

(Por ejemplo, productos etiquetados como productos o servicios ecológicos o respetuosos con el medio ambiente).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

- **Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente**

34. Aplicación de una solución de envasado respetuosa con el medio ambiente para los productos envasados [disminución del tamaño del envase o materiales de envasado alternativos, por ejemplo, compostables (logo FSC o PEFC)].
35. Los proveedores de materiales de envases primarios que entran en contacto con el producto deberán tener la certificación BRC o IFS PACsecure.

- **Transporte**

36. El componente principal llega a la planta de procesamiento desde la propia explotación o desde una distancia máxima de 100 km.

(El lugar de producción, el lugar de fabricación o el lugar de transformación podrán estar situados a una distancia de 100 km).

37. El pienso se suministra desde una distancia máxima de 100 km.
38. Los animales vivos se transportan dentro de un radio de 100 km.
39. Optimización del transporte, planificación de rutas para reducir las emisiones.

(Programa «Lean & Green»)

40. El producto deberá entregarse al consumidor en una cadena de suministro corta.

Aspectos sociales

41. Existencia de una auditoría sobre el intercambio de datos éticos del proveedor (SMETA, por su versión en inglés).
42. Prevención del desperdicio de alimentos a través de la donación.
43. Prevención del desperdicio de alimentos mediante la prevención de la generación de residuos en la producción y la logística.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de Lucro)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Apartado de Correos 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu