

ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ  
(KMÉ)

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

**REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI**

**Farine di frumento e segale**

Prima edizione

Redatto a Budapest, il 13 dicembre 2023

**Farina di grano e segale**

Alimenti di alta qualità

kme.hu

Per l'assegnazione dei marchi di qualità oro KMÉ e KMÉ possono essere presentate domande per la farina di frumento, la farina di grano duro e la farina di segale prodotte a partire dal chicco di frumento commestibile secondo MSZ 6383 e dal chicco di segale commestibile secondo MSZ 6342, a condizione che le condizioni della loro produzione siano conformi alla legislazione ungherese e dell'UE applicabile e, oltre ai requisiti del codice alimentare ungherese, soddisfino anche i seguenti requisiti.

**Farine ammissibili:**

|  |  |
| --- | --- |
| Farine di frumento: | farina di frumento fluida (BL 55) |
|  | farina di grano tenero, bianca (BL 80) |
|  | farina di grano tenero, semi-bianca (BL 112) |
|  | farina di grano semi-ruvida (BFF 55) |
|  | farina di grano per l'industria della pasta (BTL 50) |

|  |  |
| --- | --- |
| Farina di grano duro: | semola di grano duro per l'industria della pasta (DTD) |
|  | farina di grano duro fluida (DSL) |

|  |  |
| --- | --- |
| Farine di segale: | farina di segale bianca (RL 60) |
|  | farina di segale leggera (RL 90) |
|  | farina di segale scura (RL 125) |

**Elementi obbligatori**

**Criteri per il prodotto finito:**

A) Farine di frumento:

* la produzione può essere realizzata solo con materie prime nazionali, con prova della tossina DON per lotto consegnato obbligatoria
* numero di cadute: min. 250 (s)
* gruppo di valori: almeno B1
* tenore di umidità: fino al 14,5 %
* Farina di grano fluida (BL 55), farina di grano tenero, bianca (BL 80), farina di grano tenero, semi-bianca (BL 112), farina di grano duro fluida (DSL) - tenore di glutine umido: non inferiore al 29 %
* presenza di glutine: 3-6 mm/h [escluse le farine di frumento semi-ruvide (BFF 55) e le farine di frumento per l'industria della pasta (BTL 50)]

B) Farine di segale:

* la produzione può essere realizzata solo con materie prime nazionali, con prova della tossina DON per lotto consegnato obbligatoria
* numero di cadute: min. 150 (s)
* tenore di umidità: fino al 14,5 %

**Elementi facoltativi**

Possono essere presentate domande per l'assegnazione dei marchi di certificazione per "Alimenti di alta qualità" (KMÉ) o per "Alimenti di alta qualità livello oro" per i prodotti che, oltre ai suddetti requisiti obbligatori, soddisfano anche almeno un punto in ciascuna categoria di elementi opzionali delle voci I e II.

**I. Processo di produzione del prodotto**

Autocontrollo del prodotto

1. Autocontrollo trimestrale completo del prodotto finito e introduzione di opportune misure correttive basate sui risultati in forma documentata: parametri di qualità, caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche, peso.
2. L'applicazione di metodi nell'impianto con cui i processi produttivi, la sicurezza dei prodotti, la qualità e l'igiene sono regolarmente analizzati in forma documentata, e sulla base di misure di miglioramento dei risultati, determinazione delle buone pratiche e relativa formazione del personale.
3. Prova per la ricerca di residui di antiparassitari effettuata in forma randomica sulle materie prime cerealicole utilizzate, sulla base di un'analisi dei rischi, almeno una volta all'anno al momento dell'entrata in magazzino.
4. Bilance singole in linea per ogni imballo primario o sfusi di passaggio.
5. L'esistenza della certificazione ISO 22000, BRC FOOD, BRCGS FOOD, FSSC 22000 o IFS.

Processo produttivo

1. Gestione di un programma di valutazione delle materie prime o dei fornitori che prevede l'analisi delle tendenze in base ai risultati di laboratorio.
2. Autocontrollo per lotti per quanto riguarda il processo di produzione (dalla ricezione della materia prima alla consegna del prodotto finito).
3. Rivelatore di metalli in linea obbligatorio per tutti gli imballaggi primari o sfusi di passaggio.
4. Utilizzo di un umidificatore automatico del frumento.
5. Utilizzo di un enolettore o di uno sterilizzatore.

Produzione di colture (processo di produzione in entrata)

1. Il fornitore partecipa al programma AKG (gestione agroambientale).

**II. Sostenibilità**

Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente

1. Il richiedente ottiene almeno il 25 % dell'energia di produzione dell'impianto di macinatura (che produce il prodotto) da fonti energetiche rinnovabili.

Utilizzo di input/metodi tecnologici di gestione sostenibile

1. Gestione più efficiente delle risorse: utilizzo di tecnologie di trasformazione che risparmiano materiali ed energia e riducono l'impatto ambientale, potenziano le tecnologie esistenti (ad esempio recupero del calore rigenerativo, recupero del calore di scarto, miglioramento dell'efficienza dei sistemi di raffreddamento, riduzione del consumo di energia).
2. Utilizzo dei sottoprodotti, minimizzazione delle perdite di prodotto e materiale, applicazione di un sistema di gestione dei rifiuti rispettoso dell'ambiente, il tutto in forma documentata.
3. Raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti, in forma documentata.
4. Funzionamento di un sistema di gestione con certificazione ISO 14001, che certifica la conformità alle norme ambientali.
5. Utilizzo di materiali per la pulizia, detergenti e disinfettanti ecocompatibili e/o a risparmio idrico.
6. Risparmio del consumo idrico (ad es. riduzione dell'uso specifico di acqua, utilizzo di acqua calda degli effluenti provenienti da singoli impianti per il trattamento secondario), tecnologia di trattamento delle acque reflue efficiente e rispettosa dell'ambiente.
7. Preferenza per i fornitori che hanno effettuato investimenti ambientali.

Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente

1. Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente per i prodotti confezionati, ad esempio materiali di imballaggio alternativi.
2. Controllo documentato della conformità degli imballaggi ogni 2 ore (peso, incollaggio, confezionamento, datazione, marcatura)
3. I fornitori di materiali da imballaggio devono essere certificati BRC.

Distanza di trasporto

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