

SISTEMUL DE MĂRCI DE CERTIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE



MARCA DE CERTIFICARE (KMÉ)

A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE
(KMÉ)

CERINȚE SPECIFICE DE CERTIFICARE

**Lapte de consum
(lapte de vacă)**

Budapesta, octombrie 2025

Lapte de consum (lapte de vacă)

Cererile pentru produsele alimentare de înaltă calitate (KMÉ) și produsele alimentare de calitate extra superioară pot fi depuse pentru lapte de consum pasteurizat, ESL sau UHT cu un conținut de grăsime de cel puțin 1,5 %, inclusiv produse fără lactoză.

Produsul trebuie să îndeplinească cerințele legale actuale, inclusiv cele din Codul alimentar maghiar.

În ceea ce privește proprietățile organoleptice, cerințele prevăzute la punctul 1.3.2 din „Secțiunea III: Specificații de produs” din Regulamentul 2-104 din Codex Alimentarius Hungaricus, care se referă la produse lactate cu o etichetare de calitate distinctivă, trebuie, de asemenea, îndeplinite.

În ceea ce privește proprietățile fizice și chimice, trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- Conținutul de proteine: min. 3,2 g/100 g
- Densitate la 20 °C: min. 1,03 g/cm³
- Punctul de îngheț: -0,515 °C sau mai scăzut.

Elemente opționale

Pentru produsele care, pe lângă cerințele obligatorii menționate mai sus, respectă, de asemenea, cel puțin un punct din fiecare dintre categoriile de elemente opționale din categoriile I și II, pot fi depuse cereri pentru produsele de înaltă calitate (KMÉ) și de calitate extra superioară a produselor alimentare.

I. Procesul de producție

Automonitorizare și autotestare

1. autotestare completă (organoleptică, fizică și chimică, microbiologică) a produsului per lot de producție din exploatație;
2. Monitorizarea duratei de valabilitate a tuturor loturilor de producție, examinarea și documentarea caracteristicilor organoleptice, fizice, chimice și microbiologice.
3. Unitatea de prelucrare trebuie să includă în contractele de furnizare faptul că va accepta de la ferma producătoare de lactate numai lapte și smântână cu un conținut de aflatoxină M1 care să nu depășească limita, care se va autoverifica în toate loturile de lapte crud și/sau smântână livrate și acceptate la unitate. Metoda de testare trebuie să fie de așa natură încât să poată fi utilizată pentru a verifica respectarea limitelor superioare specificate în regulamentul aplicabil privind nivelurile maxime ale anumitor contaminanți din produsele alimentare.

4. Utilizarea unor astfel de metode în fabrică, în cadrul căreia procesele de producție, siguranța produselor, calitatea și igiena sunt verificate în mod regulat, iar pe baza constatărilor sunt introduse măsuri corective, se identifică bune practici, iar membrii personalului sunt instruiți în consecință.
5. Analiza tendințelor în cadrul automonitorizării: crearea unui grafic de control al calității pentru reprezentarea grafică a valorilor analitice și microbiologice, cu setarea valorilor orientative, a unui prag de avertizare și/sau a unor valori limită. Aceste valori se compară cu datele reale colectate în urma autotestării și, dacă este necesar, se iau măsurile corespunzătoare.
6. Testele se efectuează în laboratoare externe în cadrul sistemului de automonitorizare cu privire la următoarele criterii:
 - conținutul de grăsime;
 - conținutul de proteine;
 - densitatea;
 - punctul de îngheț;
 - testele fosfatazei și peroxidazei;
 - microbiologie [în conformitate cu Decretul EüM nr. 4/1998 din 11 noiembrie 1998 al Ministerului Sănătății și cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005];
 - volumul net;
 - conținutul de lactoză în cazul unui produs fără lactoză.

Se analizează anual cel puțin nouă probe aleatorii din diferite loturi de producție, produse și expediate pentru comercializare în anul respectiv, astfel încât să fie inclusă cel puțin o probă din fiecare trimestru calendaristic.

Procesul de producție a laptelui (metode de prelucrare a laptelui)

7. Aplicarea unor metode de prelucrare „blânde” prin care conținutul și compoziția originale valoroase pot fi păstrate cât mai mult posibil. Astfel de metode includ pasteurizarea la 72 °C timp de 15 secunde sau combinarea acestei pasteurizări cu microfiltrarea.
8. Respectarea unor cerințe de igienă mai stricte în timpul procesului de producție a produsului: pentru laptele crud în vrac care intră în fabrică, trei teste pe lună, în conformitate cu următoarele:
 - *Staphylococcus aureus*: < 10 cfu/g;
 - Drojdie de mucegai: max. 10 ufc/g;
 - Bacterii coliforme: < 10/g;
 - *Enterobacteriaceae*: < 10 cfu/g;
 - *Enterococcus* (grupa D): < 10 cfu/g;
 - Clostridii sulfito-reducătoare: < 10 cfu/g.
9. Automonitorizarea pe loturi, cu accent pe procesul de producție (de la primirea laptelui crud până la livrarea produsului finit).
10. Se va institui un program pentru furnizorii de lapte crud, în cadrul căruia se va efectua o analiză a tendințelor pe baza rezultatelor de laborator cu privire la laptele crud.
11. Eligibilitatea pentru utilizarea logoului „Tejszív” [logo cu lapte sub formă de inimă]

Producția animalieră (procesul de producție a factorilor de producție)

12. Cu hrană fără OMG.
13. Agricultură ecologică (nu este opțională în combinație cu punctul 31).
14. Ferma are o certificare validă Global GAP pentru bunăstarea animalelor.
15. Ferma primește finanțare din partea UE pentru bunăstarea animalelor.
16. În cazul în care unitatea de prelucrare a laptelui este, de asemenea, un producător de lapte, se efectuează, cel puțin o dată pe trimestru calendaristic, un test documentat privind aflatoxina [inclusiv asupra propriilor sale furaje și a oricăror furaje achiziționate (inclusiv furaje în vrac, furaje, preamestecuri suplimentare)].

Utilizarea ambalajelor favorabile consumatorilor

17. O soluție de ambalare favorabilă, care poate fi diferențiată în mod clar din punctul de vedere al confortului și al caracterului practic de ambalarea altor produse similare disponibile pe piață. În cazul ambalajelor favorabile consumatorilor, se iau în considerare, de asemenea, aspectele legate de sustenabilitate definite în categoria II cu elemente opționale. Ambalajele favorabile consumatorilor cu o amprentă ecologică/un impact asupra mediului mai mare decât cea/cel a/al produselor similare disponibile pe piață nu sunt acceptabile.

II. Sustenabilitatea

Protecția mediului (reducerea amprentei de mediu, logistica ecologică)

18. Aplicarea de metode ecologice de tratare a gunoiului de grajd.

Notă: (Întreprinderea dispune de un proces de identificare, evaluare și răspuns la riscurile și oportunitățile de mediu și sociale. (depozitare ecologică a dejecțiilor animaliere, cantitatea de dejecții animaliere împrăștiate,)

- **Utilizarea unor resurse de energie din surse regenerabile care respectă mediul**

19. Exploatarea/solicitantul obține o parte din energia sa din surse regenerabile de energie (de exemplu, apă termală, căldură geotermală, panouri solare, biogaz) în cursul producției și pregătirii produsului.

[Se solicită un document care să ateste utilizarea de energie verde (produs certificat, serviciu certificat sau vânzare de energie verde: solară, eoliană, hidro, biogaz, geotermală). De asemenea, se solicită justificarea împărțirii consumului de energie electrică total și din surse regenerabile pe parcursul ultimului an fiscal.]

- **Utilizarea de resurse/metode tehnologice de gestionare durabilă**

20. Gestionarea mai eficientă a resurselor, a materialelor, a energiei și a apei, precum și modernizarea tehnologiilor de prelucrare care reduc impactul asupra mediului (de exemplu, recuperarea regenerativă a căldurii, recuperarea căldurii reziduale, îmbunătățirea eficienței sistemelor de refrigerare și reducerea consumului de energie).

(Trebuie să se demonstreze:

— deținerea documentației privind conformitatea de mediu;

— utilizarea de produse sau servicii certificate ecologic.

Existența unui proces intern de identificare, evaluare și gestionare a riscurilor și oportunităților de mediu și sociale.

Este necesar să se examineze ce proporție din materialele utilizate de întreprindere sau de întreprinderi în lanțurile lor valorice sunt materii prime reciclate, regenerare, regenerabile și neregenerabile /conform principiilor economiei circulare/).

21. Sistem de recuperare a energiei pe mașinile de producție.
(De exemplu, utilizarea oricăror echipamente care captează și transmit căldura reziduală a compresorului. Reciclarea energiei termice pentru alte procese industriale care necesită căldură sau abur).
22. Aplicarea unui sistem de management de mediu (EMS) sau EMAS (sistemul de management de mediu și audit) în conformitate cu standardul MSZ EN ISO 14001:2015, care certifică conformitatea de mediu.
(Elaborarea rapoartelor anuale care furnizează informații privind consumul de energie, gestionarea deșeurilor, utilizarea apei și alte efecte asupra mediului.)
23. Utilizarea dovedită și regulată de detergenți și produse de curățare ecologice și/sau cu economie de apă.
(Se solicită documente justificative precum certificate, fișe de siguranță, specificații, etichete ecologice. Atestări din partea organismelor de certificare, de exemplu: Ecocert, Certificare verde, Breeam, Leed.)
24. Valorificarea subproduselor, reducerea la minimum a pierderilor de produse și materiale.
(Întreprinderea dispune de un proces de identificare, evaluare și răspuns la riscurile și oportunitățile de mediu și sociale. Întreprinderea utilizează materii prime, materii prime secundare obținute din deșeuri în conformitate cu principiile economiei circulare, iar cerințele economiei circulare sunt luate în considerare la proiectarea produsului, inclusiv la ambalarea produsului.)
25. Implementarea unui sistem de gestionare ecologică a deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor, într-o formă documentată.
(Întreprinderea este autorizată să manipuleze, să colecteze, să transporte, să depoziteze și să elimine poluanții organici persistenti într-un mod nepoluant odată ce aceștia devin deșeuri.)
26. O tehnologie eficientă și ecologică de tratare a apelor reziduale (de exemplu, tratarea biologică a apelor uzate).
27. Reducerea dovedită a consumului specific de apă.
(De exemplu, utilizarea apelor calde efluente din instalații pentru sarcini secundare de curățare, irigarea prin picurare, colectarea și reciclarea apei pluviale, reciclarea apei gri)

- **Certificare verde**

28. Atestarea oficială a unei certificări de sustenabilitate recunoscute, certificate și conforme cu legislația UE în vigoare (de exemplu, dar fără a se limita la EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
29. Politică de achiziții ecologice documentată: prioritizarea furnizorilor care au realizat investiții în sustenabilitate.
(Întreprinderea realizează evaluări de mediu ale produselor și/sau ale serviciilor furnizorilor. Se prezintă informații privind ponderea utilizării surselor de energie regenerabilă de către furnizori, luarea în considerare a eficienței energetice a clădirilor, existența unui sistem ecologic de gestionare a deșeurilor, reducerea la minimum a impactului transportului și al rețelelor logistice asupra mediului.)
30. Întreprinderea are un angajament privind inițiativa-țintă bazată pe știință (Science Based Target Initiative – SPTI).
31. Materia primă utilizată la producerea produsului provine din agricultură ecologică certificată sau extensivă sau are o amprentă de mediu redusă, pentru care există alte dovezi științifice. (nu este opțional cu punctul 13)
(De exemplu, produse etichetate ca ecologice, produse sau servicii ecologice)
- **Utilizarea de soluții ecologice pentru ambalare**
32. Aplicarea unei soluții de ambalare ecologice pentru produsele ambalate [dimensiunea redusă a ambalajului sau materialele de ambalare alternative, de exemplu compostabile (logo FSC sau PEFC)].
33. Furnizorii de materiale de ambalare primare care intră în contact cu produsul trebuie să dețină certificarea BRC sau IFS PACsecure.
- **Transport**
34. Ingredientul principal provine din propria fermă sau de la o distanță de maximum 100 km față de unitatea de procesare.
(Locul de producție și/sau locul de prelucrare poate fi situat la o distanță de 100 km.)
35. Hrana pentru animale este livrată de la o distanță de cel mult 100 km.
36. Animalele vii sunt transportate pe o rază de 100 km.
37. Optimizarea transportului și a rutelor, pentru reducerea emisiilor.
(de exemplu, participarea la programul Lean & Green)
38. Produsul este livrat consumatorului în cadrul unui lanț scurt de aprovizionare.

Aspectele sociale

39. Existența auditului SMETA (Schimbul de date etice privind furnizorii).
40. Prevenirea risipei alimentare prin donații.
41. Prevenirea risipei alimentare prin evitarea generării de pierderi în procesul de producție și logistică.