MARCA DE CERTIFICARE (KMÉ)

A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE (KMÉ)

CERINȚE SPECIFICE DE CERTIFICARE

Parizer

Budapesta, octombrie 2025

Parizer

Cererile de înregistrare a mărcii de certificare a produselor alimentare de înaltă calitate (KMÉ) sau a produselor alimentare de calitate extra superioară pot fi depuse pentru produse sub denumirea de „párizsi” sau „parizer” (parizer), ale căror condiții de producție sunt conforme cu legislația actuală a Ungariei și a UE, iar produsul trebuie, de asemenea, să îndeplinească următoarele cerințe, în plus față de cerințele relevante din Codexul alimentar maghiar (Codex Alimentarius Hungaricus).

- Conținutul de carne, în ceea ce privește etichetarea, nu poate fi mai mic de 60 % din produsul finit.
- Carnea separată mecanic de oase (MSM) nu se utilizează.

Caracteristici de calitate:

- Aditivi care pot fi utilizați: nitrit, antioxidanți, aditivi de legătură cu apa, coloranți, potențiatori de aromă (E620-E635).
- Numărul maxim de aditivi: 5, inclusiv coloranții.
- Conținutul de calciu nu poate fi mai mare de 300 mg/kg.
- Conținut total de proteine trebuie să fie de cel puțin 12,0 % (g/g).

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 mărcile de certificare „produse alimentare de înaltă calitate (KMÉ)” și „produse alimentare de calitate extra superioară”.

I. Procesul de producție

Automonitorizare și autotestare

1. Autotestare completă (organoleptică, fizică și chimică, microbiologică) a produsului per lot de producție din exploatație.
2. Utilizarea unor metode în fabrică pentru testarea periodică a proceselor de producție, a siguranței produselor, a calității și a igienei. Pe baza rezultatelor, sunt puse în aplicare măsuri corective, sunt identificate bune practici, iar personalul este instruit în consecință.
3. 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 trebuie comparate cu datele reale colectate în urma autotestării și, dacă este necesar, trebuie luate măsurile corespunzătoare.

4. Testele trebuie să fie efectuate de laboratoare interne sau externe autorizate în cadrul sistemului de automonitorizare, în ceea ce priveşte următoarele criterii:
    - conținutul de grăsime;
    - conținutul total de proteine;
    - conținutul de apă;
    - conținutul de sare;
    - microbiologie [în conformitate cu Decretul EüM nr. 4/1998 din 11 noiembrie 1998 al Ministerului Sănătății şi cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005];
    - conținutul de calciu;
    - în cazul unei mențiuni „nu conține”, verificarea conformității.

    Cel puțin nouă probe aleatorii din diferite loturi de producție (produse şi expediate pentru comercializare în anul respectiv) trebuie să fie examinate anual, astfel încât să fie inclusă cel puțin o probă din fiecare trimestru calendaristic.

Procesul de producție (metode de prelucrare a cărnii)

5. Respectarea unor cerințe de igienă mai stricte în timpul procesului de producție: fiecare al zecelea lot de materie primă este supus testării în ceea ce priveşte parametrii microbiologici ai cărnii crude, astfel cum se prevede în anexa 4 la Decretul EüM nr. 4/1998 din 11 noiembrie 1998 al Ministerului Sănătății privind nivelurile admisibile de contaminare microbiologică a produselor alimentare şi în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei, dar este important ca astfel de teste să fie efectuate cel puțin o dată pe lună.
6. Automonitorizarea pe loturi, cu accent pe procesul de producție (de la primirea materiei prime până la livrarea produsului finit).
7. Trebuie să existe un program de evaluare a materiilor prime/furnizorilor, în cadrul căruia se efectuează o analiză a tendințelor pe baza rezultatelor de laborator cu privire la carnea crudă.
8. Utilizarea materiilor prime care poartă marca de certificare KMÉ.

Producția animalieră (procesul de producție a factorilor de producție)

9. Hrănirea cu furaje care pot fi utilizate în producția fără OMG-uri.
10. Agricultura ecologică certificată. (nu este opțional împreună cu punctul 27)
11. Participarea la programul de agromediu (programul AKG).
12. Ferma are o certificare validă Global GAP pentru bunăstarea animalelor.
13. Ferma primește finanțare din partea UE pentru bunăstarea animalelor.

II. Sustenabilitatea

Protecţia mediului (reducerea amprentei de mediu, logistica ecologică)

14. 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**

15. Fabrica/solicitantul utilizează, în procesul de producție sau în pregătirea produsului pentru vânzare, o anumită proporție de energie provenită din surse regenerabile (de exemplu, apă termală, energie geotermală, panouri solare, biogaz).

[Se solicită 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**

16. 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, regenerate, regenerabile și neregenerabile /conform principiilor economiei circulare/).

17. 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).

18. 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.)

19. 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.)

20. 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.)

21. 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 persistenți într-un mod nepoluant odată ce aceștia devin deșeuri.)

22. O tehnologie eficientă și ecologică de tratare a apelor reziduale (de exemplu, tratarea biologică a apelor uzate).

23. 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**

24. 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).

25. Politică de achiziții ecologice documentată: prioritizarea furnizorilor care au realizat investiții în sustenabilitate.

(Întreprinderea realizează evaluări de mediu ale produselor și/sau serviciilor furnizorilor. Se prezintă informații privind ponderea utilizării surselor de energie regenerabilă de către furnizori, luarea în considerare a aspectelor privind energia în clădiri, existența unui sistem ecologic solid de gestionare a deșeurilor, reducerea la minimum a impactului transportului și al rețelelor logistice asupra mediului.)

26. Întreprinderea are un angajament privind inițiativa-țintă bazată pe știință (Science Based Target Initiative – SPTI).

27. 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 împreună cu punctul 10)
(De exemplu, produse etichetate ca ecologice, produse sau servicii ecologice)

- **Utilizarea de soluții ecologice pentru ambalare**

28. 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)].

29. Furnizorii de materiale de ambalare primare care intră în contact cu produsul trebuie să dețină certificarea BRC sau IFS PACsecure.

- **Transportul**

30. Componenta principală este transportată la unitatea de procesare din propria fermă sau de la o distanță de maximum 100 km față de aceasta.
(Locul de producție și/sau locul de prelucrare poate fi situat la o distanță de 100 km.)

31. Hrana pentru animale este livrată de la o distanță de cel mult 100 km.

32. Animalele vii sunt transportate pe o rază de 100 km.

33. Optimizarea transportului și a rutelor, pentru reducerea emisiilor.
(de exemplu, participarea la programul Lean & Green)

34. Produsul este livrat consumatorului într-un lanț scurt de aprovizionare.

Aspecte sociale

35. Existența auditului SMETA (Schimbul de date etice privind furnizorii).

36. Prevenirea risipei alimentare prin donații.

37. Prevenirea risipei alimentare prin evitarea generării de pierderi în procesul de producție și logistică.