

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD



# SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE MARCAS

DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD (KMÉ)

## **REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICACIÓN**

**Productos de confitería  
*Szaloncukor***

Budapest, 6 de septiembre de 2024



## Productos de confitería *Szaloncukor*

Para la concesión de la marca de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ», por su versión en húngaro) o la marca oro de Alimentos de Alta Calidad, pueden presentarse solicitudes para cualquier producto denominado *szaloncukor* (por su versión en húngaro), que es un producto tradicional vinculado a las festividades navideñas. Estos caramelos, de un tamaño específico, deben envolverse individualmente en papel de seda y papel de aluminio coloreado, a veces con flecos en ambos extremos, o en papel de aluminio/metalizado, con cierre de mariposa, y deben venderse en este envase. Las condiciones de producción de estos productos también deben cumplir la legislación húngara y de la UE vigente, así como con las disposiciones pertinentes del *Codex Alimentarius Hungaricus* y, además de estas disposiciones, deben cumplir los siguientes requisitos.

### Elementos obligatorios

Parámetros de calidad:

Por lo que se refiere al producto acabado:

- El producto no debe estar aplastado, roto, muy deformado, pegado al material de envasado, no debe tener una cubierta húmeda, o ser defectuoso en apariencia.
- El producto no debe estar en estado delicuescente, duro o seco.
- El sabor es característico de los ingredientes y aromas utilizados, libre de sabores y olores extraños.
- En el caso del chocolate negro o el chocolate con leche o el recubrimiento de chocolate blanco, la superficie debe ser brillante y, al degustarlo, tener una textura crujiente típica del chocolate templado.
- La crema del relleno tiene una consistencia homogénea, uniforme y cremosa; si contiene algún componente crujiente no debe quedar esponjosa, suave.

Por lo que se refiere a los ingredientes que pueden utilizarse:

- Solo puede utilizarse chocolate o chocolate con leche o chocolate blanco que cumpla la norma MÉ 1-3-2000/36 para el recubrimiento o la inmersión de chocolate, no se permite el uso de compuestos de chocolate que contengan cacao o cualquier otro compuesto de chocolate. La grasa vegetal distinta de la manteca de cacao no está permitida en el chocolate.

- Para el cuerpo del caramelo, no se permite el uso de aceite de palma (excepto RSPO) y el uso de aceite vegetal hidrogenado.
- En el caso de los caramelos de Navidad (*szaloncukor*) cuyo cuerpo consista en mazapán, solo podrá utilizarse la pasta de almendras más fina.
- En el caso de los productos aromatizados y coloreados, solo podrán utilizarse colorantes alimentarios, ingredientes aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes en el sentido del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.
- Cuando se utilicen frutos secos, almendras, avellanas, frutos secos o deshidratados, todos los resultados analíticos de aflatoxina, aflatoxina B1 y ocratoxina A pertinentes para los caramelos estarán disponibles durante la producción.
- El cuerpo de la gelatina del caramelo de Navidad solo puede consistir en gelatina de frutas.
- Cuando el cuerpo está hecho de gominolas, estas deben ajustarse a la descripción de la norma MÉ.

### 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 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.

## I. Proceso de producción de productos

### Autocontrol del producto

1. Autocontrol completo del producto acabado lote por lote (parámetros de calidad, características físicoquímicas y microbiológicas, *Salmonella*, *E. coli*, envasado, peso, marcado).
2. El uso de métodos, en la planta, en cuyo marco se comprueban y documentan regularmente los procesos de producción, la seguridad del producto, la calidad y la higiene, y sobre la base de los hallazgos se introducen medidas correctoras, se identifican buenas prácticas y se capacita a los miembros del personal en consecuencia.
3. Posesión de un certificado ISO 22000, BRC, FSSC 22000 o IFS.
4. Análisis de tendencias en el marco del autocontrol: creación de un cuadro de control de calidad para la representación gráfica de los valores analíticos y microbiológicos, con

indicación de valores orientativos, un umbral de advertencia o valores límite. Estos valores se compararán con los datos reales recogidos a partir del autocontrol y, en caso necesario, se adoptarán las medidas adecuadas.

5. Básculas de pesaje individuales en línea para todos los envases de consumo en tránsito.

#### Proceso de producción

6. Evaluación organoléptica documentada turno por turno durante la producción (apariencia externa, color, textura, sabor, olor).
7. Conformidad con mayores requisitos de higiene durante el proceso de producción: en el caso de las materias primas, los parámetros microbiológicos enumerados en el anexo 4 del Decreto n.º 4/1998 del Ministro de Sanidad, de 11 de noviembre de 1998, relativo a los límites admisibles de contaminación microbiológica de los productos alimenticios, deberán someterse a ensayo en cada décimo lote de la materia prima de producción, o realizarse tales ensayos al menos una vez al mes.
8. Autocontrol por lotes con respecto al proceso de producción (desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto acabado).
9. Funcionamiento de un programa del proveedor/de evaluación de materias primas, mediante el cual el análisis de tendencias se lleve a cabo sobre la base de los resultados de laboratorio.
10. Los proveedores de materias primas deben tener la certificación ISO 22000, BRC, FSSC 22000 o IFS.
11. Uso de materias primas que lleven la marca KMÉ o materias primas locales procedentes del productor.
12. Uso de chocolate seleccionado o *Bean-to-bar* (por su versión en inglés).
13. Detector de metales en línea para cada producto acabado sin envasar/*szaloncukor* que pasa.

## II. Sostenibilidad

#### Utilización de recursos energéticos renovables y respetuosos con el medio ambiente

14. El solicitante obtiene al menos el 25 % de su energía de fuentes de energía renovables (por ejemplo, calor geotérmico, paneles solares, biogás, colector solar).

#### Utilización de insumos agrícolas sostenibles/métodos tecnológicos

15. Una gestión más eficiente de los recursos: utilización de tecnologías de transformación eficientes desde el punto de vista material, energético y hídrico y que reduzcan la presión sobre el medio ambiente, así como la mejora de las tecnologías ya existentes (por ejemplo,

recuperación de calor regenerativo, recuperación de calor residual, mejora de la eficiencia de los sistemas de refrigeración y reducción del consumo de energía).

16. Sistema de recuperación de energía en máquinas de producción.
17. Aplicación de un sistema de gestión ambiental («KIR», por su versión en húngaro), de acuerdo con la norma MSZ EN ISO 14001:2015, que certifica el cumplimiento de la normativa medioambiental.
18. Uso de materiales de limpieza y desinfectantes o equipos respetuosos con el medio ambiente o que ahorren agua.
19. Uso de subproductos, minimización de la pérdida de productos y materiales, operación de un sistema de gestión de residuos ecológicos.
20. Recogida selectiva y reciclado de residuos (para residuos de papel y láminas).
21. Ahorro de agua (por ejemplo, reducción del uso específico del agua, utilización de agua caliente de efluentes de equipos individuales para tareas secundarias de limpieza), tecnología de tratamiento de aguas residuales eficiente y respetuosa con el medio ambiente.
22. Elección de proveedores que hayan invertido en la protección del medio ambiente.
23. Uso de material con cacao certificado por UTZ o RA (*Rainforest Alliance*).

#### Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente

24. Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente (disminución del tamaño del envase o materiales de envasado alternativos, por ejemplo, compostables).
25. Los proveedores de envases primarios que entren en contacto con el producto deben tener el certificado BRC.