

MARCHIO DI CERTIFICAZIONE "ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ"



MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ (KMÉ)

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

Preparazioni di frutta e/o di ortaggi

**(bevande tipo "smoothie", preparazioni a
base di purea)**

Budapest, 2025

KMÉ

**ALIMENTI DI ALTA
QUALITÀ**



Preparazioni di frutta e/o di ortaggi

(bevande tipo "smoothie", preparazioni a base di purea)

MARCHIO DI CERTIFICAZIONE (KMÉ)

Le domande per il marchio KMÉ possono essere presentate per preparazioni alimentari a base di frutta e/o di ortaggi (anche di diversi tipi) (come bevande miscelate senza ingredienti provenienti dal latte (ad esempio "smoothie") o preparazioni a base di purea), le cui condizioni di produzione sono conformi ai requisiti legislativi ungheresi e dell'UE applicabili e, inoltre, soddisfano i seguenti criteri, e che sono destinate al consumo diretto e non all'uso industriale.

Elementi obbligatori

Criteri per gli ingredienti

- Materie prime tipiche:
 - frutta e/o ortaggi freschi o surgelati
 - succhi di frutta e/o ortaggi
 - concentrati di frutta e/o ortaggi
 - polpa di frutta e/o ortaggi.
- È consentito mescolare diversi tipi di frutta od ortaggi.
- Per la correzione dell'acidità è consentito solo il succo/concentrato di limone/limetta.
- Può contenere erbe sotto forma di estratto o di succo conservato mediante trattamento termico.
- È consentita l'aggiunta di vitamine, minerali, addensanti (ad esempio semi di chia).
- L'uso di additivi non è consentito, nemmeno sotto forma di trasferimento.
- Non deve contenere zuccheri aggiunti.
- Non deve contenere aromi (comprese le sostanze aromatizzanti naturali o le preparazioni aromatiche), ad eccezione degli estratti di erbe.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (ufficio marchi, centro non profit per la sicurezza della catena alimentare, s.r.l.))

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

Criteri per il prodotto finito

- Contenuto di frutta od ortaggi pari al 100 %, a meno che il prodotto finito non contenga vitamine, minerali o altri aromi o addensanti aggiunti (ad esempio semi di chia). La quantità totale di sostanze aggiunte diverse da frutta e ortaggi non può superare il 5 %.
- La conservazione può essere ottenuta solo mediante trattamento termico.
- Vasetto di vetro con coperchio privo di PVC o imballaggio tipo "sacchetto di compressione" privo di BPA.

Parametri obbligatori per la produzione agricola:

- nel caso di **prodotti non biologici** il produttore deve essere in possesso di:
 - un sistema certificato di garanzia della qualità (ad esempio GlobalGAP) o
 - una documentazione per la tracciabilità, dalla coltivazione alla raccolta alla trasformazione. Deve inoltre eseguire prove presso un laboratorio proprio o esterno autorizzato nell'ambito del sistema di autocontrollo, per i seguenti criteri:
 - residui di pesticidi,
 - tenore di patulina (per i prodotti contenenti mele),
 - tenore di piombo.
- Nel caso di **prodotti biologici** ottenuti da agricoltura biologica certificata, è sufficiente un certificato biologico valido rilasciato per il produttore e il richiedente.

Elementi facoltativi

Possono essere presentate domande per i marchi di Alimenti di alta qualità (KMÉ) e di Alimenti di alta qualità di livello oro per 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. Nell'ambito del sistema di autocontrollo, le prove vengono effettuate presso il proprio laboratorio o un laboratorio esterno approvato per le materie prime e il prodotto finito, e devono essere condotte a intervalli specificati in relazione ai seguenti criteri:

- microbiologia (conformemente al decreto n. 4/1998 dell'11 novembre 1998 del ministero della Salute e al regolamento (CE) n. 2073/2005),
 - analisi per la ricerca di residui di antiparassitari ai sensi del regolamento (CE) n. 396/2005 sui livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale,
 - tenore di patulina (per i prodotti contenenti mele),
 - tenore di piombo.
2. Autocontrollo completo (organolettico, fisico, chimico, microbiologico) del prodotto per lotto di produzione nell'azienda.
 3. Utilizzo nell'azienda di metodi con cui i processi di produzione e la sicurezza, la qualità e l'igiene dei prodotti sono regolarmente controllati e analizzati in modo documentato. Sulla base dei risultati, sono messe in atto misure correttive, sono individuate buone pratiche e il personale è formato di conseguenza.
 4. Analisi delle tendenze nell'ambito dell'autocontrollo: realizzazione di una tabella di controllo della qualità per la rappresentazione grafica dei valori analitici e microbiologici, con l'impostazione di valori guida, una soglia di allerta e/o valori limite. Tali valori devono essere confrontati con i dati effettivi raccolti durante l'autovalutazione e, se necessario, devono essere adottate misure appropriate.
 5. Autocontrollo per lotti per quanto riguarda il processo di produzione (dal ricevimento della materia prima alla consegna del prodotto finito).
 6. Gestione di un programma di valutazione delle materie prime o dei fornitori che prevede l'analisi delle tendenze in base ai risultati di laboratorio.
 7. Utilizzo di materie prime recanti il marchio KMÉ.
 8. Utilizzo di frutta od ortaggi protetti dall'Unione europea.
 9. Agricoltura biologica certificata (non facoltativa in combinazione con il punto 24).
 10. Una soluzione di imballaggio vantaggiosa, che si distingue chiaramente in termini di convenienza e praticità dalle confezioni di altri prodotti simili disponibili sul mercato. Nel caso di imballaggi adatti ai consumatori, sono presi in considerazione anche gli aspetti di sostenibilità definiti nella categoria II relativa agli elementi facoltativi. Non sono accettabili gli imballaggi adatti ai consumatori con un'impronta ecologica o un impatto ambientale superiore a quello di prodotti simili disponibili sul mercato.
 11. Funzionamento dei sistemi di gestione della sicurezza e della qualità alimentare certificati da un organismo indipendente (ad esempio IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), possesso di una certificazione.

II. Sostenibilità

Protezione dell'ambiente (riduzione dell'impronta ambientale, logistica verde)

- **Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente**

12. L'azienda/il richiedente trae parte della sua energia da fonti energetiche rinnovabili (ad esempio acqua termale, calore geotermico, pannelli solari, biogas) nel processo di produzione e preparazione.

(L'impresa ha un prodotto verde, un servizio verde certificato, o vende energia verde (energia solare, energia eolica, energia idroelettrica, biogas, energia geotermica).

Documento per dimostrare la distribuzione del consumo totale e rinnovabile di energia elettrica nell'ultimo esercizio)

- **Utilizzo di fattori produttivi/metodi tecnologici di gestione sostenibile**

13. Gestione più efficiente delle risorse, gestione dei materiali, dell'energia e dell'acqua e modernizzazione delle tecnologie di trasformazione che riducono l'impatto ambientale (ad esempio il recupero del calore rigenerativo, il recupero del calore di scarto, il miglioramento dell'efficienza dei sistemi di refrigerazione e la riduzione del consumo energetico).

(Occorre dimostrare:

- di disporre o meno di una certificazione/conformità ambientale

- se si utilizza un prodotto o un servizio verde qualificato per le sue operazioni.

Dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali.

È necessario esaminare quale percentuale dei materiali utilizzati dall'impresa o dalle imprese nelle sue catene del valore sono materie prime riciclate, rigenerate, rinnovabili e non rinnovabili /economia circolare/).

14. Sistema di recupero di energia sui macchinari di produzione.

(Ad esempio, l'uso di qualsiasi apparecchiatura che cattura e trasmette il calore di scarto del compressore. Riciclo dell'energia termica per altri processi industriali che richiedono calore o vapore).

15. Applicazione di un sistema di gestione ambientale (EMS) o di un sistema di ecogestione e audit (EMAS) conformemente alla norma MSZ EN ISO 14001:2015, che certifica la conformità ambientale.

(Redazione di relazioni annuali che forniscono informazioni sull'uso dell'energia, sulla gestione dei rifiuti, sull'uso dell'acqua e su altri impatti ambientali.)

16. Utilizzo regolare di prodotti per la pulizia e detersivi rispettosi dell'ambiente e/o a risparmio idrico certificati.
*(Certificazioni, schede di sicurezza, specifiche, marchi di fabbrica sulla confezione).
Certificati di organismi di certificazione, ad esempio Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*
17. Utilizzo dei sottoprodotti, riduzione al minimo degli scarti di prodotto e materiale.
(L'impresa dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali. L'impresa utilizza materie prime, materie prime secondarie prodotte a partire da rifiuti conformemente ai principi dell'economia circolare e tiene conto dei requisiti dell'economia circolare nella progettazione del prodotto (compreso l'imballaggio del prodotto.)
18. Utilizzo di un sistema di corretta gestione dei rifiuti secondo principi ecologici. Raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti, in forma documentata.
(L'impresa è autorizzata a movimentare, raccogliere, trasportare, immagazzinare e smaltire gli inquinanti organici persistenti in modo non inquinante, una volta diventati rifiuti.)
19. Tecnologia di trattamento delle acque reflue efficiente e rispettosa dell'ambiente (ad esempio trattamento biologico delle acque reflue).
20. Diminuzione comprovata del consumo specifico di acqua.
(Ad esempio uso di acqua calda di dilavamento dagli impianti per operazioni di pulizia secondaria, irrigazione a goccia, raccolta e riciclaggio delle acque piovane, riciclaggio delle acque grigie).
- **Rating verde**
21. Prova ufficiale di un rating di sostenibilità riconosciuto e certificato in conformità con la legislazione dell'UE in vigore (a titolo meramente esemplificativo: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
22. Politica documentata di approvvigionamento verde, che dà priorità ai fornitori che hanno effettuato investimenti in materia di sostenibilità.
(L'impresa impone ai propri fornitori di effettuare una valutazione ambientale dei prodotti e/o dei servizi. Dimostrazione della quota di energia rinnovabile utilizzata dai fornitori, ad esempio, se tengono in considerazione gli aspetti energetici degli edifici, se sono dotati di un sistema di gestione dei rifiuti rispettoso dell'ambiente, se riducono al minimo l'impatto ambientale della rete logistica e quello dei trasporti).
23. L'impresa ha assunto un impegno nell'ambito dell'iniziativa sugli obiettivi scientificamente fondati.

24. La materia prima utilizzata per la realizzazione del prodotto è ottenuta da agricoltura biologica o estensiva certificata o dispone di altre forme di riduzione dell'impronta ambientale scientificamente verificabili. (non facoltativo in combinazione con il punto 9)
(Ad esempio, prodotti etichettati come prodotti o servizi biologici o rispettosi dell'ambiente).

- **Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente**

25. Applicazione di una soluzione di imballaggio rispettosa dell'ambiente per i prodotti confezionati (imballaggio a dimensione ridotta o materiali di imballaggio alternativi, ad esempio compostabili (logo FSC o PEFC)).

26. I fornitori di materiali di imballaggio primario che entrano in contatto con il prodotto devono essere in possesso di una certificazione BRC o IFS PACsecure.

- **Trasporti**

27. Il componente principale proviene dall'impianto di trasformazione di proprietà o da non oltre 100 km di distanza.
(Il luogo di produzione, produzione e/o trasformazione può essere situato entro una distanza di 100 km.)

28. I prodotti fitosanitari e i materiali che migliorano o mantengono la fertilità del suolo devono essere fabbricati e trasferiti al sito di produzione entro 100 km.

29. Ottimizzazione dei trasporti, pianificazione dei percorsi per ridurre le emissioni.
(Programma Lean & Green)

30. Il prodotto deve essere consegnato al consumatore all'interno di una filiera corta.

Aspetti sociali

31. Presenza dell'audit SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).

32. Prevenzione degli sprechi alimentari attraverso la donazione.

33. Prevenzione degli sprechi alimentari prevenendo la produzione di rifiuti nella produzione e nella logistica.