ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI (KMÉ)

SYSTEM CERTYFIKACJI

SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI

Kiełbasa bolońska

Budapeszt, październik 2025 r.

Kiełbasa bolońska

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) lub „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” można składać dla produktów o nazwie „párizsi” lub „parizer” (kiełbasa bolońska), jeżeli warunki produkcji są zgodne z obowiązującymi przepisami węgierskimi i unijnymi, a produkt spełnia również następujące wymogi, oprócz odpowiednich wymogów węgierskiego kodeksu żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus).

- Zawartość mięsa w gotowym produkcie, w odniesieniu do etykietowania, nie może być mniejsza niż 60 %.
- Nie wolno stosować mięsa oddzielonego mechanicznie od kości (MSM).

Cechy jakościowe:

- Dodatki, które mogą być stosowane: azotyn, przeciwutleniacze, dodatki wiążące wodę, barwniki, wzmacniacze smaku (E620-E635).
- maksymalna liczba dodatków: 5, w tym barwniki.
- Zawartość wapnia nie może przekraczać 300 mg/kg.
- Całkowita zawartość białka musi wynosić co najmniej 12,0 % (m/m).

Elementy opcjonalne

Wnioski o przyznanie znaku towarowego „Żywność wysokiej jakości” (KMÉ) i „Żywność wysokiej jakości – klasa złota” można składać w przypadku produktów, które oprócz wymogów obowiązkowych opisanych powyżej spełniają również wymogi przewidziane w co najmniej jednym punkcie każdej z kategorii elementów opcjonalnych oznaczonych numerami I i II.

I. Proces produkcyjny

Kontrola i testy wewnętrzne

1. Kompleksowe (sensoryczne, fizyczne i chemiczne, mikrobiologiczne) samodzielne badanie produktu według partii produkcyjnej w gospodarstwie.
2. Stosowanie w zakładzie metod regularnego testowania procesów produkcyjnych, bezpieczeństwa produktów, jakości i higieny. W oparciu o uzyskane wyniki wprowadza się środki naprawcze, określa dobre praktyki i odpowiednio szkoli personel.
3. Analiza tendencji w ramach kontroli wewnętrznej: stworzenie wykresu kontroli jakości służącego graficznemu przedstawieniu wartości analitycznych i mikrobiologicznych, ze wskazaniem wartości orientacyjnych, progu ostrzegawczego i/lub wartości dopuszczalnych. Wartości te porównuje się z rzeczywistymi danymi zebranymi w ramach kontroli wewnętrznej i - w razie potrzeby - podejmuje się odpowiednie środki.

4. Badania należy przeprowadzać w upoważnionych laboratoriach własnych lub zewnętrznych, w ramach systemu samokontroli, z uwzględnieniem następujących kryteriów:
    - zawartość tłuszczu,
    - całkowita zawartość białka,
    - zawartość wody,
    - zawartość soli,
    - mikrobiologia (zgodnie z dekretem Ministerstwa Zdrowia nr 4/1998 z dnia 11 listopada i rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005),
    - zawartość wapnia,
    - w przypadku oświadczenia „wolne od", weryfikacja zgodności.

    Co najmniej dziewięć losowo wybranych próbek z różnych partii produkcyjnych wyprodukowanych i wysłanych w celu wprowadzenia do obrotu w danym roku musi zostać corocznie poddanych badaniom w taki sposób, aby przebadana została co najmniej jedna próbka z każdego kwartału kalendarzowego.

Proces produkcji (metody przetwarzania mięsa)

5. Spełnienie wyższych wymogów higienicznych w trakcie procesu produkcyjnego: co dziesiąta partia surowca musi zostać poddana badaniu pod kątem parametrów mikrobiologicznych surowego mięsa, zgodnie z załącznikiem 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia nr 4/1998 z dnia 11 listopada w sprawie dopuszczalnych poziomów zanieczyszczenia mikrobiologicznego środków spożywczych oraz z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005, przy czym istotne jest, aby badania takie były przeprowadzane co najmniej raz w miesiącu.
6. Samomonitorowanie oparte na partii w odniesieniu do procesu produkcji (od otrzymania surowca do dostarczenia produktu gotowego).
7. Należy wdrożyć program oceny surowców/dostawców, w ramach którego przeprowadza się analizę trendów wyników badań laboratoryjnych dotyczących surowego mięsa.
8. Stosowanie surowców oznaczonych znakiem certyfikacji KMÉ.

Chów zwierząt (proces produkcji surowca)

9. Karmienie paszą, która może być stosowana w produkcji wolnej od GMO.
10. Certyfikowane rolnictwo ekologiczne. (nie jest to opcjonalne w połączeniu z punktem 27)
11. Udział w programie zarządzania rolno-środowiskowego (program AKG).
12. Gospodarstwo posiada ważny certyfikat Global GAP dotyczący dobrostanu zwierząt.
13. Gospodarstwo pozyskuje unijne środki na zapewnienie dobrostanu zwierząt.

II. Zrównoważony charakter

Ochrona środowiska (zmniejszenie śladu środowiskowego, zielona logistyka)

14. Zastosowanie przyjaznych dla środowiska metod przetwarzania nawozu naturalnego.

Uwaga: (Przedsiębiorstwo wdrożyło proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie. (przechowywanie obornika przyjaznego dla środowiska, ilość zastosowanego obornika,)

- **Wykorzystanie przyjaznych dla środowiska, odnawialnych źródeł energii**

15. Zakład/wnioskodawca czerpie część energii z odnawialnych źródeł energii (np. wody termalnej, ciepła geotermalnego, paneli słonecznych, biogazu) w trakcie produkcji i przygotowania produktu.

(Przedsiębiorstwo posiada certyfikowany produkt ekologiczny, świadczy usługę ekologiczną lub sprzedaje zieloną energię (energię słoneczną, energię wiatrową, energię wodną, biogaz, energię geotermalną).
Dokument przedstawiający rozkład zużycia całkowitej i odnawialnej energii elektrycznej w ostatnim roku budżetowym).

- **Stosowanie zrównoważonych środków zarządzania/metod technologicznych**

16. Bardziej efektywne gospodarowanie zasobami, gospodarowanie materiałami, energią i wodą oraz modernizacja technologii przetwarzania, które zmniejszają wpływ na środowisko (np. regeneracyjny odzysk ciepła, odzysk ciepła odpadowego, poprawa efektywności systemów chłodniczych i zmniejszenie zużycia energii).

(Wykazuje się
– czy zapewnia zgodność z przepisami/posiada certyfikację w zakresie ochrony środowiska
– czy korzysta z kwalifikowanego produktu ekologicznego lub kwalifikowanej usługi ekologicznej do swojej działalności.
Wdrożono w nim proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie.
Należy zbadać, jaka część materiałów wykorzystywanych przez gospodarstwo lub przez przedsiębiorstwa w jego łańcuchach wartości pochodzi z recyklingu, regeneracji, surowców odnawialnych i nieodnawialnych /gospodarki o obiegu zamkniętym/).

17. System odzyskiwania energii na maszynach produkcyjnych.

(Na przykład wykorzystanie urządzeń przechwytujących i przesyłających ciepło odpadowe ze sprężarki. Recykling energii cieplnej do innych procesów przemysłowych wymagających ciepła lub pary).
18. Stosowanie systemu zarządzania środowiskowego (EMS) lub EMAS (system ekozarządzania i audytu) zgodnie z normą MSZ EN ISO 14001:2015, poświadczające zgodność z przepisami w zakresie ochrony środowiska.

(Przygotowywanie rocznych sprawozdań zawierających informacje na temat zużycia energii, gospodarowania odpadami, zużycia wody i innego wpływu na środowisko.)

19. Certyfikowane i regularnie stosowane przyjazne dla środowiska i/lub oszczędzające wodę środki czyszczące i detergenty.

(Certyfikaty, karty charakterystyki, specyfikacje, znaki towarowe na opakowaniu. Certyfikaty wydane przez jednostki certyfikujące, np. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

20. Wykorzystanie produktów ubocznych, minimalizacja strat produktów i materiałów.

(Przedsiębiorstwo wdrożyło proces identyfikacji i oceny zagrożeń i możliwości środowiskowych i społecznych oraz reagowania na nie. Wykorzystuje surowce, surowce wtórne wyprodukowane z odpadów zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym, a wymogi dotyczące gospodarki o obiegu zamkniętym są brane pod uwagę przy projektowaniu produktu, w tym jego opakowania.)

21. Prowadzenie racjonalnego ekologicznie systemu gospodarowania odpadami. Selektywne zbieranie i recykling odpadów w udokumentowanej formie.

(Przedsiębiorstwo jest upoważnione do przetwarzania, zbierania, transportu, przechowywania i unieszkodliwiania trwałych zanieczyszczeń organicznych w sposób niezanieczyszczający, gdy staną się one odpadami.)

22. Efektywna i przyjazna dla środowiska technologia oczyszczania ścieków (np. biologiczne oczyszczanie ścieków).

23. Zweryfikowany spadek określonego zużycia wody.

(*Np. wykorzystanie ciepłej wody odpadowej z instalacji do wtórnych prac czyszczących, nawadnianie kroplowe, zbieranie i ponowne wykorzystanie wody deszczowej, recykling szarej wody.)*

- **Rating ekologiczny**

24. Oficjalny dowód uznanego, certyfikowanego ratingu z zakresu zrównoważonego rozwoju zgodnie z obowiązującymi przepisami UE (między innymi: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

25. Polityka ekologicznego pozyskiwania zasobów, udokumentowana: priorytetowe traktowanie dostawców, którzy dokonali inwestycji w zakresie zrównoważonego rozwoju.

(Przedsiębiorstwo zobowiązuje swoich dostawców do przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko produktów i/lub usług. Wykazanie, w jakim zakresie dostawcy stosują na przykład odnawialne źródła energii, czy uwzględniają aspekty energetyczne budynków, czy prowadzą system gospodarowania odpadami zgodny z zasadami ochrony środowiska, minimalizują wpływ sieci logistycznej oraz transportu na środowisko.)

26. Przedsiębiorstwo posiada zobowiązanie w ramach inicjatywy Science Based Target Initiative (SPTI).

27. Surowiec wykorzystywany do produkcji produktu pochodzi z certyfikowanego rolnictwa ekologicznego lub ekstensywnego, bądź ma ograniczony ślad środowiskowy, w odniesieniu do którego istnieją inne dowody naukowe. (nie jest to opcjonalne w połączeniu z punktem 10)

(np. produkty oznaczone jako organiczne, przyjazne dla środowiska produkty lub usługi).

- **Stosowanie ekologicznych rozwiązań w zakresie opakowań**

28. Stosowanie ekologicznego rozwiązania w zakresie opakowań dla produktów pakowanych (zmniejszony rozmiar opakowania lub alternatywne materiały opakowaniowe, np. kompostowalne (logo FSC lub PEFC)).

29. Dostawcy podstawowych materiałów opakowaniowych, które wchodzą w kontakt z produktem, powinni posiadać certyfikat BRC lub IFS PACsecure.

- **Transport**

30. Główny składnik trafia do zakładu przetwórczego z własnego gospodarstwa rolnego lub z odległości do 100 km.
    (Miejsce produkcji i/lub przetwarzania może znajdować się w odległości do 100 km.)

31. Pasza jest dostarczana z odległości nie większej niż 100 km.

32. Żywe zwierzęta są transportowane w promieniu 100 km.

33. Optymalizacja transportu, planowanie tras w celu ograniczenia emisji.
    (Program „Lean & Green")

34. Produkt jest dostarczany konsumentowi w ramach krótkiego łańcucha dostaw.

Aspekty społeczne

35. Istnienie audytu SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).

36. Zapobieganie marnotrawieniu żywności poprzez darowizny.

37. Zapobieganie marnotrawieniu żywności poprzez zapobieganie wytwarzaniu odpadów w produkcji i logistyce.