

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD



MARCA DE CERTIFICACIÓN

DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD («KMÉ»)

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICACIÓN

Pasta seca

Budapest, noviembre de 2025

Pasta seca

Las solicitudes de marca de Alimentos de Alta Calidad (KMÉ) o de la marca de oro de Alta Calidad pueden presentarse para productos con la denominación «pasta seca», si las condiciones de producción cumplen la legislación húngara y de la UE vigentes, y el producto cumple los requisitos siguientes, además de las especificaciones pertinentes del Código de alimentación húngaro (Codex Alimentarius Hungaricus).

Elementos obligatorios

Criterios aplicables a las materias primas:

- Para la producción solo se puede utilizar harina especial para pasta: harina de trigo para pasta (BTL-50) para productos de trigo aestivum y sémola de trigo duro para pasta para productos de trigo duro (DTD).
- La pasta de trigo integral debe estar hecha de harina de grano 100 % integral.
- En el caso de los productos de trigo duro, el nivel de contaminación por trigo blando no excederá del 5 %.
- En el caso de los ovoproductos, solo se pueden utilizar huevos sin procesar y recién cascados (como máximo 18 horas después de haber sido cascados).

Criterios para el producto acabado:

- Grado de desintegración: no más del 5 % en número.
- Grado de acidez: hasta 4 (excepto los productos integrales).

Elementos opcionales

Será posible solicitar la obtención de la marca de certificación de Alimentos de Alta Calidad («KMÉ») o la marca de certificación oro de Alimentos de Alta Calidad para los 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

Autocontrol del producto

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Código postal 212 | vedjegy@elbc.hu | +36



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



1. Autocontrol trimestral completo del producto acabado (parámetros del Código Alimentario Húngaro) características físicoquímicas y microbiológicas, envasado, peso, marcado).
2. En el caso de la pasta seca integral, examen de la toxina DON. En el caso de pequeños productores, al menos una muestra de lotes diferentes muestreados al azar cada trimestre. Para otras explotaciones, al menos una muestra cada dos meses.
3. En el caso de productos acabados de trigo duro, pruebas de contaminación por trigo blando dos veces al año.
4. En el caso de los huevos, autocontrol trimestral (una vez rotos) de cinco muestras elementales para los parámetros *Salmonella*, *S. aureus*, *Enterobacteriaceae*, recuento microbiano, *E. coli*, y *E. faecalis*. En el caso de múltiples proveedores, todos los proveedores deben someterse a pruebas en un plazo de seis meses.
5. Autocontrol de la molienda de trigo (parámetros del Código alimentario húngaro, toxinas, *Salmonella*, prueba de moho): al menos una muestra por trimestre.
6. Uso de métodos en la planta con los que se controlan periódicamente los procesos de producción, la calidad del producto y la higiene, y sobre la base de los resultados se adoptan medidas correctoras, se identifican buenas prácticas y se capacita al personal en consecuencia.
7. Funcionamiento de sistemas de seguridad alimentaria y gestión de la calidad certificados por un organismo independiente (por ejemplo, IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), posesión de una certificación como prueba.
8. 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.
9. Básculas de control individuales en línea para cada envase primario y secundario que pase.

Proceso de producción

10. Mediciones relativas a la cualificación organoléptica, la humedad y el contenido de huevo documentadas cada dos horas durante la producción.
11. Cumplimiento de requisitos higiénicos más elevados durante el proceso de producción: en el caso de la producción de las materias primas, cada décimo lote se someterá a las pruebas relativas a los parámetros microbiológicos de la materia prima, tal como se prescribe en el anexo 4 del Decreto 4/1998, de 11 de noviembre, del Ministerio de Sanidad, sobre los límites admisibles de contaminación microbiana en los productos alimenticios y en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, pero al menos una vez al mes.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro]

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

12. Ensayos propios por lotes con respecto al proceso de producción (desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto acabado).
13. Deberá contarse con un programa del proveedor/de evaluación de materias primas, en el que se realiza un análisis de tendencias sobre la base de los resultados de laboratorio.
14. El funcionamiento de sistemas de seguridad alimentaria y gestión de la calidad (por ejemplo, IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) certificados por una organización independiente para los proveedores de materias primas, y la existencia de una certificación como prueba.
15. Uso de materias primas con la marca de certificación «KMÉ».
16. Uso de materias primas que se autoproduzcan total o parcialmente.
17. Seguimiento basado en el tiempo del envase primario.
18. Detector de metales en línea para todos los envases primarios que pasan.

Producción de cultivos (proceso de producción de insumos)

19. Agricultura ecológica certificada (no opcional en combinación con el punto 34).
20. Participación en el régimen agroambiental (programa AKG).
21. El productor de harina de trigo aplica los criterios de «Buenas condiciones agrícolas y medioambientales y buenas prácticas agrícolas» establecidos en el Decreto n.º 4/2004, de 13 de enero, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

II. Sostenibilidad

Protección del medio ambiente (reducción de la huella ambiental, logística ecológica)

- **Utilización de recursos energéticos renovables y respetuosos con el medio ambiente**

22. El solicitante / la planta deberá obtener parte de su energía de fuentes de energía renovables (por ejemplo, agua termal, calor geotérmico, paneles solares, biogás) durante la producción y la preparación de productos.

[La empresa tiene un producto ecológico certificado, un servicio ecológico, o vende energía verde (energía solar, energía eólica, energía hidroeléctrica, biogás, energía geotérmica).

Documento para demostrar la distribución del consumo total y renovable de electricidad en el último ejercicio financiero].

- **Uso de insumos agrícolas sostenibles/métodos tecnológicos**

23. Una gestión más eficiente de los recursos, la gestión de los materiales, la energía y el agua, y la modernización de las tecnologías de procesamiento que reducen el impacto

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro]

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

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

(Deberá demostrarse:

— si tiene conformidad/certificación ambiental,

— si utiliza un producto o servicio ecológico cualificado para su funcionamiento.

Dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales.

Es necesario examinar qué proporción de los materiales utilizados por la empresa o por las empresas en sus cadenas de valor son materias primas recicladas, regeneradas, renovables y no renovables / economía circular.)

24. Sistema de recuperación de energía en máquinas de producción.
(Por ejemplo, el uso de equipos que captan y transmiten el calor residual del compresor. Reciclado de energía térmica para otros procesos industriales que requieren calor o vapor).
25. Aplicación de un sistema de gestión ambiental (SGM) o EMAS (sistema de gestión y auditoría ambientales) de conformidad con la norma MSZ EN ISO 14001:2015, que certifique el cumplimiento ambiental.
(Preparación de informes anuales que proporcionen información sobre el uso de la energía, la gestión de residuos, el uso del agua y otros impactos ambientales.)
26. Productos de limpieza y detergentes certificados y utilizados regularmente respetuosos con el medio ambiente o que ahorran agua.
(Certificaciones, fichas de datos de seguridad, especificaciones, marcas registradas en el envase. Certificados de organismos de certificación, por ejemplo Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed).
27. Utilización de subproductos, minimización de las pérdidas de productos y materiales.
(La empresa dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales. La empresa utiliza materias primas, materias primas secundarias producidas a partir de residuos de conformidad con los principios de la economía circular, y los requisitos de la economía circular se tienen en cuenta en el diseño del producto, incluido el envase del producto.)
28. Funcionamiento de un sistema de gestión de residuos respetuoso con el medio ambiente. Recogida y reciclado de residuos separados, de forma documentada.
(La empresa está autorizada a manipular, recoger, transportar, almacenar y eliminar los contaminantes orgánicos persistentes de manera no contaminante una vez que se conviertan en residuos.)
29. Tecnología de tratamiento de aguas residuales eficiente y respetuosa con el medio ambiente (por ejemplo, tratamiento biológico de aguas residuales).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro]

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

30. Disminución comprobada del consumo específico de agua.
(Por ejemplo, uso de agua caliente de escorrentía de instalaciones para tareas secundarias de limpieza, riego por goteo, recogida y reciclado de aguas pluviales, reciclado de aguas grises).

- **Calificación ecológica**

31. Prueba oficial de una calificación de sostenibilidad reconocida y certificada de conformidad con la legislación de la UE en vigor (por ejemplo, pero no exclusivamente: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
32. Política de abastecimiento ecológico, documentada: priorizar a los proveedores que hayan realizado inversiones de sostenibilidad.
(La empresa hace que sus proveedores lleven a cabo una evaluación ambiental de los productos o servicios. Demostración de la proporción en la que los proveedores utilizan, por ejemplo, fuentes de energía renovables, si tienen en cuenta los aspectos energéticos de los edificios, si operan un sistema de residuos respetuoso con el medio ambiente, minimizan el impacto ambiental de la red logística y el del transporte).
33. La empresa tiene un compromiso de iniciativa específica basada en la ciencia (SBTI, por su versión en inglés).
34. La materia prima utilizada en la producción del producto procede de la agricultura ecológica certificada o extensiva, o tiene una huella medioambiental reducida para la que existen otras pruebas científicas. (no opcional en combinación con el punto 19)
(Por ejemplo, productos etiquetados como productos o servicios ecológicos o respetuosos con el medio ambiente).

- **Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente**

35. Aplicación de una solución de envasado respetuosa con el medio ambiente para los productos envasados [disminución del tamaño del envase o materiales de envasado alternativos, por ejemplo, compostables (logo FSC o PEFC)].
36. Los proveedores de materiales de envases primarios que entran en contacto con el producto deberán tener la certificación BRC o IFS PACsecure.

- **Transporte**

37. El componente principal llega a la planta de procesamiento desde la propia explotación o desde una distancia de 100 km.
(El lugar de producción o el lugar de fabricación o transformación pueden estar situados a una distancia de 100 km).
38. Los productos fitosanitarios y los materiales que mejoren o mantengan la fertilidad del suelo deberán fabricarse y transferirse al centro de producción desde un radio de 100 km.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de Lucro]

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

39. Optimización del transporte, planificación de rutas para reducir las emisiones.
(Programa «Lean & Green»)
40. El producto deberá entregarse al consumidor a través de una cadena de suministro corta.

Aspectos sociales

41. Existencia de una auditoría sobre el intercambio de datos éticos del proveedor (SMETA, por su versión en inglés).
42. Prevención del desperdicio de alimentos a través de la donación.
43. Prevención del desperdicio de alimentos mediante la prevención de la generación de residuos en la producción y la logística.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
[OFICINA DE MARCAS, Centro de Seguridad de la Cadena Alimentaria Sin Ánimo de
Lucro]

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