

SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD



MARCA DE CERTIFICACIÓN

DE ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD («KMÉ»)

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICACIÓN

Yogur vivo aromatizado, yogur cremoso

Budapest, marzo de 2026

Yogur vivo aromatizado, yogur cremoso

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 «yogur vivo aromatizado o yogur cremoso», si las condiciones de producción cumplen la legislación húngara y de la UE vigentes, y el producto debe cumplir también los requisitos siguientes, además de los requisitos pertinentes del Código de alimentación húngaro (Codex Alimentarius Hungaricus). Se permite la adición de vitaminas y minerales, siempre que se cumpla la legislación pertinente.

Elementos obligatorios

Criterios para los ingredientes:

- Solo se podrá utilizar leche de vaca procedente del propio país del productor.
- La leche utilizada debe tener un contenido de proteínas de al menos 3,2 g/100 g.
- Para la coloración solo podrán utilizarse productos alimenticios colorantes o colorantes extraídos o producidos a partir de materias primas alimentarias.
- Los alimentos con propiedades aromatizantes (por ejemplo, frutas, chocolate, etc.), las sustancias aromatizantes naturales y las preparaciones aromatizantes naturales pueden utilizarse como aromatizantes.
- Los edulcorantes pueden utilizarse de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 (*«exclusivamente: productos con un contenido energético reducido o sin azúcares añadidos»*), con la excepción del aspartamo.
- Cuando se enriquezcan con productos de cereales, los análisis para detectar la contaminación por micotoxinas en los principales cereales, pseudocereales y otros productos molidos y/o harinas de otras semillas (por ejemplo, de semillas oleaginosas) deberán realizarse por proveedor, de conformidad con el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, y como mínimo una vez al trimestre.

Los resultados de las mediciones que figuran en los certificados del proveedor también pueden tenerse en cuenta a la hora de realizar las pruebas obligatorias especificadas anteriormente.

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

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

Criterios para el producto acabado:

- En el caso del yogur de frutas, el contenido de fruta debe ser de al menos un 8 %.
- No se permite el uso de aditivos, ni siquiera en forma de residuos.

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 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

1. El uso de cultivos bioprotectores¹.

Autocontrol y ensayos internos

2. Autocontrol exhaustivo (organolépticos, físicos y químicos, microbiológicos) del producto por lote de producción en la explotación.
3. Seguimiento de la vida útil de todos los lotes de producción, examen y documentación de los parámetros organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos.
4. La empresa procesadora incluirá en los contratos con los proveedores que solo aceptará leche y nata de la explotación lechera con un contenido de aflatoxina M1 que no supere el límite, que comprobará él mismo para todos los lotes de leche cruda o nata entregados y aceptados en la planta. El método de diagnóstico deberá ser tal que pueda utilizarse para verificar el cumplimiento de los niveles máximos especificados en el Reglamento sobre los niveles aceptables de determinados contaminantes en los productos alimenticios aplicable.
5. Análisis de tendencias en el marco de la autoevaluación: creación de un gráfico de control de calidad para la representación gráfica de los valores analíticos y microbiológicos, con la indicación de los valores orientativos, un umbral de advertencia o los valores límite. Estos valores se compararán con los datos de autocontrol actuales y, en caso necesario, se tomarán medidas.
6. Los ensayos deberán ser realizados por laboratorios externos en el marco del sistema de autocontrol, con respecto a los siguientes criterios:
 - contenido de grasa,
 - contenido de proteína de la leche en los sólidos no grasos,

¹ cultivos contra el crecimiento de levaduras y mohos

- contenido de sólidos no grasos;
- grasa no láctea (no se requiere para plantas que solo procesan leche/nata),
- recuento de bacterias del ácido láctico del cultivo iniciador,
- microbiología [de conformidad con el Decreto n.º 4/1998, de 11 de noviembre de 1998, del Ministerio de Sanidad y el Reglamento (CE) n.º 2073/2005],
- peso neto,
- contenido de lactosa en el caso de un producto sin lactosa,
- si en el etiquetado del producto se indica un microbio o un grupo microbiano, deberá especificarse la cantidad del microbio o grupo microbiano vivo y activo mencionado.

Cada trimestre se analizará al menos una muestra, seleccionada al azar entre los distintos lotes producidos y puestos a la venta durante el año en cuestión.

El proceso de producción de la leche (métodos de transformación de la leche)

7. Conformidad con requisitos de higiene más elevados durante el proceso de producción: la leche y la nata crudas a granel que lleguen a la planta estarán sujetas a la aplicación del anexo 4 del Decreto n.º 4/1998, de 11 de noviembre, del Ministerio de Sanidad, sobre los niveles aceptables de contaminación microbiológica en los alimentos, tres veces al mes.
8. Autocontrol basado en lotes, centrado en el proceso de producción (desde la recepción de la leche cruda hasta la entrega del producto acabado).
9. Funcionamiento de un programa de proveedores de leche cruda, en el que se realizará un análisis de tendencias sobre los resultados del laboratorio relativos a la leche cruda.
10. Elegibilidad para utilizar el logotipo «Tejszív» [corazón de leche].
11. Producción ecológica certificada de conformidad con los sistemas de control y certificación establecidos en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo. (No opcional con los puntos 22 y 29).

Explotación ganadera (proceso de producción del insumo)

12. Piensos libres de OMG.
13. La explotación ganadera tiene una certificación de bienestar animal Global GAP válida.
14. La explotación ganadera recibe financiación de la UE para el bienestar de los animales.
15. Si el transformador de productos lácteos es también un agricultor lechero, se llevará a cabo una prueba documentada de aflatoxinas [de sus propios piensos y de cualquier alimento adquirido (masa, forraje, premezclas suplementarias)] al menos una vez cada trimestre natural.

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

Uso de envases adaptados al consumidor

16. Una solución de envasado favorable que puede distinguirse claramente en términos de conveniencia y practicidad del envase de otros productos similares disponibles en el mercado. En el caso de envases adaptados a los consumidores, también se tendrán en cuenta los aspectos de sostenibilidad definidos en el elemento opcional de categoría III. No serán aceptables los envases adaptados al consumidor con una huella ecológica o una carga ambiental superior a la de productos similares disponibles en el mercado.

II. Sostenibilidad

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

17. Aplicación de métodos de tratamiento de estiércol ecológicos.

Nota: La empresa dispone de un proceso para identificar, evaluar y responder a los riesgos y oportunidades ambientales y sociales. (Almacenamiento de estiércol respetuoso con el medio ambiente, cantidad de estiércol aplicada).

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

18. 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**

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

(Debe demostrarse:

- *si tiene conformidad/certificación medioambiental,*
- *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).

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

20. 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).
21. 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).
22. Productos de limpieza y detergentes respetuosos con el medio ambiente y/o que ahorren agua, utilizados de manera comprobada y regular. (no opcional con el punto 11)
(Certificaciones acreditativas, fichas de datos de seguridad, especificaciones, marcas en el embalaje. Certificados de organismos de certificación, por ejemplo Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed).
23. 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).
24. Tecnología de tratamiento de aguas residuales eficiente y respetuosa con el medio ambiente (por ejemplo, tratamiento biológico de aguas residuales).
25. 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**

26. 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).
27. 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).

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

28. La empresa tiene un compromiso de iniciativa específica basada en la ciencia (SPTI, por su versión en inglés).
29. La materia prima utilizada en la producción del producto procede de un productor ecológico (operador o grupo de operadores) certificado de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, o se obtiene de una agricultura extensiva o de una producción con una huella ambiental reducida que puede demostrarse científicamente de otro modo. *Por ejemplo, productos con la etiqueta «orgánico», productos respetuosos con el medio ambiente.* (No opcional en combinación con el punto 11)
- **Uso de soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente**
30. 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)].
31. Los proveedores de materiales de envases primarios que entran en contacto con el producto deberán tener la certificación BRC o IFS PACsecure.
- **Transporte**
32. El componente principal llega a la planta de procesamiento desde la propia explotación o desde una distancia de 100 km.
(El lugar de producción, el lugar de fabricación o el lugar de transformación pueden estar situados a una distancia de 100 km).
33. Optimización del transporte, planificación de rutas para reducir las emisiones.
(Programa «Lean & Green»)
34. El producto deberá entregarse al consumidor a través de una cadena de suministro corta.

Aspectos sociales

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