

SISTEMUL DE MĂRCI DE CERTIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE



MARCA DE CERTIFICARE

A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ÎNALTĂ CALITATE
(KMÉ)

CERINȚE SPECIFICE DE CERTIFICARE

Iaurt cu culturi vii aromatizat, iaurt cremos

Budapesta, martie 2026

Iaurt cu culturi vii aromatizat, iaurt cremos

Cererile de acordare a mărcii comerciale „produse alimentare de calitate superioară” (KMÉ) și „produse alimentare de calitate extra superioară” pot fi depuse pentru produsele denumite „iaurt cu culturi vii aromatizat sau iaurt cremos”, ale căror condiții de producție respectă legislația maghiară și europeană în vigoare, iar produsul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe, pe lângă specificațiile relevante din Codul Alimentar Maghiar (Codex Alimentarius Hungaricus). Se permite adăugarea de vitamine și minerale, cu condiția respectării legislației în vigoare.

Elemente obligatorii

Criterii pentru ingrediente:

- Se poate utiliza numai lapte de vacă provenit din țara producătorului.
- Laptele utilizat trebuie să aibă un conținut de proteine de cel puțin 3,2 g/100 g.
- pentru colorare se pot folosi exclusiv coloranți alimentari sau coloranți extrași ori obținuți din materii prime alimentare;
- Ca arome se pot utiliza alimente cu proprietăți aromatizante (de exemplu, fructe, ciocolată etc.), substanțe aromatizante naturale și preparate aromatizante naturale.
- Îndulcitorii pot fi utilizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 (*exclusiv: produse cu conținut energetic redus sau fără adaos de zahăr*), cu excepția aspartamului.
- În cazul în care produsele sunt îmbogățite cu produse cerealiere, testarea pentru depistarea contaminării cu micotoxine a principalelor cereale, a pseudocerealelor și a altor produse măcinate și/sau a altor făini din semințe (de exemplu, din semințe oleaginoase) se efectuează pentru fiecare furnizor în parte, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei, dar cel puțin o dată pe trimestru.

Rezultatele măsurătorilor furnizate în certificatele furnizorului pot fi, de asemenea, luate în considerare la efectuarea testelor obligatorii specificate mai sus.

Criterii pentru produsul finit:

- În cazul iaurtului de fructe, conținutul de fructe trebuie să fie de cel puțin 8 %.
- Utilizarea aditivilor nu este permisă – nici măcar sub formă de report.

Elemente opționale

Pentru produsele care, pe lângă cerințele obligatorii menționate mai sus, respectă, de asemenea, cel puțin un punct din fiecare dintre categoriile de elemente opționale din categoriile I și II, pot fi depuse cereri pentru obținerea mărcilor comerciale pentru produse de înaltă calitate (KMÉ) și produse de calitate extra superioară.

I. Procesul de producție

1. Utilizarea culturilor bioprotectoare¹.

Autotestarea și automonitorizarea

2. Autotestare completă (organoleptică, fizică și chimică, microbiologică) a produsului per lot de producție din exploatație.
3. Monitorizarea duratei de valabilitate a tuturor loturilor de producție, examinarea și documentarea caracteristicilor organoleptice, fizice, chimice și microbiologice.
4. Unitatea de prelucrare trebuie să includă în contractele de furnizare faptul că va accepta de la ferma producătoare de lactate numai lapte și smântână cu un conținut de aflatoxină M1 care să nu depășească limita, care se va autoverifica în toate loturile de lapte crud și/sau smântână livrate și acceptate la unitate. Metoda de testare trebuie să fie de așa natură încât să poată fi utilizată pentru a verifica respectarea nivelurilor maxime specificate în regulamentul aplicabil privind nivelurile acceptabile ale anumitor contaminanți din produsele alimentare.
5. Analiza tendințelor în cadrul autotestării: crearea unui grafic de control al calității pentru reprezentarea grafică a valorilor analitice și microbiologice, cu indicarea valorilor orientative, a unui prag de avertizare și/sau a unor valori-limită. Aceste valori se compară cu datele reale obținute din automonitorizare și, dacă este necesar, se iau măsuri.
6. Testele se efectuează în laboratoare externe în cadrul sistemului de automonitorizare cu privire la următoarele criterii:
 - conținutul de grăsime;
 - conținutul de proteine din lapte în substanța solidă fără grăsimi;
 - conținutul de substanțe solide fără grăsimi;

¹ culturi împotriva dezvoltării drojdiei și a mucegaiului

- grăsimile de altă origine decât din lapte (nu sunt necesare pentru instalațiile care prelucrează numai lapte/smântână);
- numărul de bacterii de acid lactic în cultura starter;
- microbiologie [în conformitate cu Decretul nr. 4/1998 din 11 noiembrie 1998 al Ministerului Sănătății și cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005];
- greutatea netă;
- conținutul de lactoză în cazul unui produs fără lactoză.
- dacă pe eticheta produsului este menționat un microorganism sau un grup de microorganisme, trebuie specificată cantitatea de microorganism sau grup de microorganisme menționate, vii și active.

Cel puțin o probă trebuie testată trimestrial, selectată aleatoriu din diversele loturi produse și livrate spre vânzare în anul respectiv.

Procesul de producție a laptelui (metode de prelucrare a laptelui)

7. Conformitate cu cerințele de igienă mai ridicate în timpul procesului de producție: laptele crud în vrac și smântâna care sosesc în fabrică sunt supuse cerințelor din anexa 4 la Decretul nr. 4/1998 din 11 noiembrie al Ministerului Sănătății privind nivelurile acceptabile de contaminare microbiologică în produsele alimentare, de trei ori pe lună.
8. Automonitorizare pe loturi, cu accent pe procesul de producție (de la recepția laptelui crud/smântânii până la livrarea produsului finit).
9. Derularea unui program destinat furnizorilor de lapte crud, în cadrul căruia se efectuează analize de tendințe pe baza rezultatelor de laborator privind laptele crud.
10. Eligibilitatea pentru utilizarea logoului „Tejszív” [inimă de lapte].
11. Producție ecologică certificată în conformitate cu sistemele de control și certificare prevăzute în Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului. (Nu este opțional cu punctele 22 și 29.)

Producția animalieră (procesul de producție a factorilor de producție)

12. Cu hrană fără OMG-uri.
13. Exploatarea de creștere a animalelor are o certificare validă Global GAP pentru bunăstarea animalelor.
14. Exploatarea de creștere a animalelor primește finanțare din partea UE pentru bunăstarea animalelor.
15. În cazul în care unitatea de prelucrare a laptelui este, de asemenea, un producător de lapte, se efectuează, cel puțin o dată pe trimestru calendaristic, un test documentat privind

aflatoxina [inclusiv asupra propriilor sale furaje și a oricăror furaje achiziționate (inclusiv furaje în vrac, furaje, preamestecuri suplimentare)].

Utilizarea ambalajelor favorabile consumatorilor

16. O soluție de ambalare favorabilă, care poate fi diferențiată în mod clar din punctul de vedere al confortului și al caracterului practic de ambalarea altor produse similare disponibile pe piață. În cazul ambalajelor favorabile consumatorilor, se iau în considerare, de asemenea, aspectele legate de sustenabilitate definite în categoria III cu elemente opționale. Ambalajele favorabile consumatorilor cu o amprentă ecologică/un impact asupra mediului mai mare decât cea/cel a/al produselor similare disponibile pe piață nu sunt acceptabile.

II. Sustenabilitate

Protecția mediului (reducerea amprentei de mediu, logistica ecologică)

17. Aplicarea de metode ecologice de tratare a gunoiului de grajd.

Notă: Întreprinderea dispune de un proces de identificare, evaluare și răspuns la riscurile și oportunitățile de mediu și sociale. (depozitare ecologică a dejecțiilor animaliere, cantitatea de dejecții animaliere împrăștiate,)

- **Utilizarea unor resurse de energie din surse regenerabile care respectă mediul**

18. Fabrica/solicitantul utilizează, în procesul de producție sau în pregătirea produsului pentru vânzare, o anumită proporție de energie provenită din surse regenerabile (de exemplu, apă termală, energie geotermală, panouri solare, biogaz).

[Întreprinderea deține un document care atestă utilizarea de energie verde (produs certificat, serviciu certificat sau vânzare de energie verde: solară, eoliană, hidro, biogaz, geotermală).

De asemenea, se solicită justificarea împărțirii consumului de energie electrică total și din surse regenerabile pe parcursul ultimului an fiscal.]

- **Utilizarea de resurse/metode tehnologice de gestionare durabilă**

19. Gestionarea mai eficientă a resurselor, a materialelor, a energiei și a apei, precum și modernizarea tehnologiilor de prelucrare care reduc impactul asupra mediului (de exemplu, recuperarea regenerativă a căldurii, recuperarea căldurii reziduale, îmbunătățirea eficienței sistemelor de refrigerare și reducerea consumului de energie).

(Trebuie să se demonstreze

- *dacă respectă normele/certificările de mediu;*
- *că utilizează un produs sau serviciu ecologic calificat pentru funcționarea sa.*

Existența unui proces intern de identificare, evaluare și gestionare a riscurilor și oportunităților de mediu și sociale.

Este necesară să se examineze ce proporție din materialele utilizate de întreprindere sau de întreprinderi în lanțurile lor valorice sunt materii prime reciclate, regenerabile, regenerabile și neregenerabile /conform principiilor economiei circulare/).

20. Sistemul de recuperare a energiei pe mașinile de producție.
(De exemplu, utilizarea oricăror echipamente care captează și transmit căldura reziduală a compresorului. Reciclarea energiei termice pentru alte procese industriale care necesită căldură sau abur).
21. Aplicarea unui sistem de management de mediu (EMS) sau EMAS (sistemul de management de mediu și audit) în conformitate cu standardul MSZ EN ISO 14001:2015, care certifică conformitatea de mediu.
(Elaborarea rapoartelor anuale care furnizează informații privind consumul de energie, gestionarea deșeurilor, utilizarea apei și alte efecte asupra mediului.)
22. Utilizarea dovedită și regulată de detergenți și produse de curățare ecologice și/sau cu economie de apă. (Nu este opțional cu punctul 11)
(Se solicită documente justificative precum certificate, fișe de siguranță, specificații, etichete ecologice. Atestări din partea organismelor de certificare, de exemplu: Ecocert, Certificare verde, Breeam, Leed.)
23. Valorificarea subproduselor, reducerea la minimum a pierderilor de produse și materiale.
(Întreprinderea dispune de un proces de identificare, evaluare și răspuns la riscurile și oportunitățile de mediu și sociale. Întreprinderea utilizează materii prime, materii prime secundare obținute din deșuri în conformitate cu principiile economiei circulare, iar cerințele economiei circulare sunt luate în considerare la proiectarea produsului, inclusiv la ambalarea produsului.)
24. O tehnologie eficientă și ecologică de tratare a apelor reziduale (de exemplu, tratarea biologică a apelor uzate).
25. Reducerea dovedită a consumului specific de apă.
(De exemplu, utilizarea apei calde de scurgere din instalații pentru sarcini secundare de curățare, irigarea prin picurare, colectarea și reciclarea apei pluviale, reciclarea apei gri.)

- **Certificare verde**

26. Atestarea oficială a unei certificări de sustenabilitate recunoscute, certificate și conforme cu legislația UE în vigoare (de exemplu, dar fără a se limita la EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
27. Politică de achiziții ecologice documentată: prioritizarea furnizorilor care au realizat investiții în sustenabilitate.
(Întreprinderea realizează evaluări de mediu ale produselor și/sau ale serviciilor furnizorilor. Se prezintă informații privind ponderea utilizării surselor de energie regenerabilă de către furnizori, luarea în considerare a eficienței energetice a clădirilor,

existența unui sistem ecologic de gestionare a deșeurilor, reducerea la minimum a impactului transportului și al rețelelor logistice asupra mediului.)

28. Întreprinderea are un angajament privind inițiativa-țintă bazată pe știință (Science Based Target Initiative – SBTI).

29. Materia primă utilizată la fabricarea produsului provine de la un producător ecologic (operator sau grup de operatori) certificat în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului sau este obținută din agricultură extensivă sau din producție cu amprentă ecologică redusă, care poate fi demonstrată științific în alt mod. *De exemplu, produse care poartă eticheta „ecologic”, produse ecologice.* (nu este opțional în combinație cu punctul 11)

- **Utilizarea de soluții ecologice pentru ambalare**

30. Aplicarea unei soluții de ambalare ecologice pentru produsele ambalate [dimensiunea redusă a ambalajului sau materialele de ambalare alternative, de exemplu compostabile /logo FSC sau PEFC/].

31. Furnizorii de materiale de ambalare primare care intră în contact cu produsul trebuie să dețină certificarea BRC sau IFS PACsecure.

- **Transportul**

32. Ingredientul principal provine din propria fermă sau de la o distanță de maximum 100 km. *(Locul de cultivare, locul de producție și/sau procesare pot fi situate la o distanță de maximum 100 km.)*

33. Optimizarea transportului și a rutelor, pentru reducerea emisiilor. *(de exemplu, participarea la programul Lean & Green)*

34. Produsul este livrat consumatorului în cadrul unui lanț scurt de aprovizionare.

Aspecte sociale

35. Existența auditului SMETA (Schimbul de date etice privind furnizorii).

36. Prevenirea risipei alimentare prin donații.

37. Prevenirea risipei alimentare prin evitarea generării de deșeuri în procesul de producție și logistică.