

СХЕМА ЗА МАРКИ ЗА СЕРТИФИЦИРАНЕ НА ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ



СХЕМА ЗА МАРКИ ЗА
СЕРТИФИЦИРАНЕ НА

ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ХРАНИ
(КМÉ)

СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЕРТИФИЦИРАНЕ

Сушени макаронени изделия

Будапеща, ноември 2025 г.

Сушени макаронени изделия

Заявления за търговската марка за „Висококачествени храни“ (КМÉ) или „Висококачествени храни — „Златен клас““ могат да бъдат подавани за продукти под наименованието „сушени макаронени изделия“, ако условията за производство са в съответствие с действащото унгарско законодателство и законодателство на ЕС и продуктът отговаря на следните изисквания в допълнение на съответните спецификации на Унгарския кодекс за храните („Codex Alimentarius Hungaricus“).

Задължителни елементи

Критерии за суровините:

- За производството може да бъде използвано само специално брашно за макаронени изделия: пшенично брашно за макаронени изделия (BTL-50) за продукти от зимна пшеница и грис от твърда пшеница за продукти от твърда пшеница (DTD).
- Макаронените изделия от пълнозърнесто брашно следва да бъдат направени от 100 % пълнозърнесто брашно.
- В случай на продукти от твърда пшеница съдържанието на примеси от мека пшеница не трябва да надвишава 5 %.
- В случая на яйчни продукти могат да бъдат използвани само непреработени, прясно счупени яйца (най-много 18 часа след счупването).

Критерии за крайния продукт:

- Степен на разпадане: не повече от 5 % на брой.
- Степен на киселинност: до 4 (с изключение на пълнозърнести продукти).

Незадължителни елементи

Заявления за марките за сертифициране за „Висококачествени храни“ (КМÉ) или „Висококачествени храни — „Златен клас““ могат да бъдат подавани за продукти, които в допълнение към горепосочените задължителни изисквания отговарят също така най-малко на една от точките от всяка от незадължителните категории елементи I и II.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



I. Производствен процес

Самоизпитване на продукта

1. Цялостно самоизпитване на всяко тримесечие на крайния продукт (параметри по Унгарския кодекс за храните, физикохимични и микробиологични характеристики, опаковка, тегло, маркировка).
2. Изпитване за DON-токсин за макаронени изделия от пълнозърнесто брашно. За малките производители — най-малко една проба от различни партиди, произволно взета на всяко тримесечие, за други стопанства — най-малко една проба на всеки два месеца.
3. В случай на крайни изделия от твърда пшеница — изпитване за съдържание на примеси от мека пшеница два пъти годишно.
4. В случай на яйца, самоизпитване на всяко тримесечие (след счупване) на 5 обикновени проби за параметрите *Salmonella*, *S. aureus*, *Enterobacteriaceae*, брой микроби, *E. coli* и *E. faecalis*. В случай на множество доставчици, всички доставчици следва да бъдат подложени на изпитване в рамките на шест месеца.
5. Провеждане на самоизпитване във връзка с пшеничено брашно (параметри по Унгарския кодекс на храните, токсини, *Salmonella*, изпитване за плесен): най-малко една проба на тримесечие.
6. Използването в предприятието на методи, с които редовно се проверяват производствените процеси, безопасността на продуктите, качеството и хигиената, и въз основа на констатациите се приемат коригиращи мерки, установяват се добри практики и се обучават членовете на персонала по съответния начин.
7. Експлоатация на системи за управление на безопасността и качеството на храните, сертифицирани от независим орган (напр. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), притежаване на сертификат като доказателство.
8. Анализ на тенденциите в рамките на собственото изпитване: създаване на карта за контрол на качеството за графичното представяне на аналитичните и микробиологичните стойности, показваща ориентировъчни стойности, предупредителен праг и/или гранични стойности. Тези стойности се сравняват с действителните данни, събрани при провеждане на собствено изпитване, и ако е необходимо, се предприемат подходящи мерки.
9. Индивидуални контролни теглилки на поточната линия за всяка преминаваща първична и вторична опаковка.

Производствен процес

10. Органолептична квалификация, влажност и съдържание на яйца, документирани на всеки два часа по време на производството.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

11. Съответствие с по-високите хигиенни изисквания при производствения процес: за производството на суровини, всяка десета партида суровини се подлага на изпитване по отношение на микробиологичните параметри за сурово месо, както е предписано в приложение 4 към Указ № 4/1998 на министерството на здравеопазването от 11 ноември относно допустимите граници на микробиологично замърсяване на храните и в Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията, но най-малко веднъж месечно.
12. Самоизпитване във връзка с партии с акцент върху производствения процес (от получаването на суровината до доставката на крайния продукт).
13. Следва да има въведена програма за оценка на суровина/оценка на доставчик, при която анализът на тенденциите се извършва въз основа на лабораторни констатации.
14. Прилагане на системи за управление на безопасността и качеството на храните (напр. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), сертифицирани от независима организация за доставчиците на суровини, наличието на сертификат като доказателство.
15. Използване на суровини с присъдена марка за сертифициране „КМÉ“.
16. Използване на суровини, които са изцяло или частично собствено производство.
17. Проследяване на първичната опаковка въз основа на времето.
18. Вграден в поточната линия детектор за метали за всички първични опаковки, преминаващи през нея.

Растениевъдство (производствен процес на суровини)

19. Сертифицирано биологично земеделие (не е задължително в комбинация с точка 34).
20. Участие в схемата за агроекологично управление (програма „АКГ“).
21. Производителят на пшенично брашно прилага критериите за „Добри селскостопански и екологични условия и добри селскостопански практики“, определени в Указ № 4/2004 от 13 януари на министерството на земеделието и развитието на селските райони.

II. Устойчивост

Опазване на околната среда (намалване на отпечатъка върху околната среда, екологосъобразна логистика)

- **Използване на щадящи околната среда възобновяеми енергийни ресурси**

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

22. По време на производството и подготовката на продукта предприятието/заявителят получава част от своята енергия от възобновяеми енергийни източници (напр. термална вода, геотермална енергия, слънчеви панели, биогаз).
(Предприятието има сертифициран екологичен продукт, екологична услуга или продава зелена енергия /слънчева енергия, вятърна енергия, водноелектрическа енергия, биогаз, геотермална енергия/).
Документ за доказване на разпределението на общото потребление на електроенергия и електроенергия от възобновяеми източници през последната финансова година).
- **Използване на устойчиви управленски ресурси/технологични методи**
23. По-ефективно управление на ресурсите, управление на материалната енергия и водите, както и модернизирани на преработвателните технологии, които намаляват въздействието върху околната среда (например регенеративно оползотворяване на топлината, оползотворяване на отпадната топлина, подобряване на ефективността на хладилните системи и намаляване на потреблението на енергия).
(Следва да се докаже
— *дали има съответствие/сертифициране по отношение на околната среда*
— *дали използва квалифициран екологичен продукт или услуга за неговата експлоатация.*
То разполага с процес за идентифициране, оценка и реагиране на екологични и социални рискове и възможности.
Необходимо е да се проучи какъв дял от материалите, които се използват от предприятието или от предприятията в неговите вериги за създаване на стойност, са рециклирани, регенерирани, възобновяеми и невъзобновяеми суровини /кръгова икономика/.)
24. Система за оползотворяване на енергия на производствени машини.
(Например използването на каквото и да било оборудване, което улавя и предава отпадната топлина на компресора. Рециклиране на топлинна енергия за други промишлени процеси, които изискват топлина или пара).
25. Прилагане на система за управление на околната среда (EMS) или EMAS (Схема за управление по околна среда и одит) в съответствие със стандарт MSZ EN ISO 14001:2015 за сертифициране на съответствието с изискванията в областта на околната среда.
(Изготвяне на годишни доклади, които предоставят информация относно потреблението на енергия, управлението на отпадъците, потреблението на вода и други въздействия върху околната среда.)
26. Сертифицирани и редовно използвани екологосъобразни и/или водоспестяващи почистващи продукти и детергенти.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

(Сертификати, информационни листове за безопасност, спецификации, търговски марки върху опаковката. Сертификати от сертифициращи органи, например Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

27. Оползотворяване на странични продукти, свеждане до минимум на загубите на продукти и материали.
(Предприятието разполага с процес за идентифициране, оценяване и реагиране на екологични и социални рискове и възможности. Предприятието използва суровини, вторични суровини, произведени от отпадъци в съответствие с принципите на кръговата икономика, а изискванията на кръговата икономика се вземат предвид при проектирането на продукта, включително опаковката на продукта.)
28. Прилагане на екологосъобразна система за управление на отпадъците. Разделно събиране и рециклиране на отпадъци в документирана форма.
(Предприятието има право да обработва, събира, транспортира, съхранява и обезврежда устойчиви органични замърсители по незамърсяващ начин, след като те се превърнат в отпадъци.)
29. Ефикасна и екологосъобразна технология за пречистване на отпадъчните води (напр. биологично пречистване на отпадъчните води).
30. Доказуемо намаление на специфичното потребление на вода.
(напр. използване на оттичаща се гореща вода от инсталации за вторично почистване, капково напояване, събиране и рециклиране на дъждовна вода, рециклиране на „сива вода“.)

- **Оценка за екологосъобразност**

31. Официално доказателство за признат, сертифициран рейтинг за устойчивост в съответствие с действащото законодателство на ЕС (напр., но не само: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
32. Политика за екологосъобразно снабдяване, документирана: приоритизиране на доставчиците, които са направили инвестиции за устойчивост.
(Предприятието задължава своите доставчици да извършват екологична оценка на продуктите и/или услугите. Доказване на степента, до която доставчиците използват, например, възобновяеми енергийни източници, дали вземат предвид енергийните аспекти на сградите, дали използват екологосъобразна система за отпадъци, дали свеждат до минимум въздействието върху околната среда на логистичната мрежа и на транспорта.)
33. Предприятието има ангажимент за научно обоснована целева инициатива (SBTI).
34. Суровината, използвана при производството на продукта, е от сертифицирано биологично или екстензивно земеделие или има намален отпечатък върху околната

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu

среда, за което има други научни доказателства. (не е по избор в комбинация с точка 19)

(Напр. продукти, етикетирани като биологични, екологосъобразни продукти или услуги.)

- **Използване на екологични опаковъчни решения.**

35. Прилагане на екологосъобразно опаковъчно решение за пакетирани продукти (намален размер на опаковките или алтернативни опаковъчни материали, напр. компостируеми /лого FSC или PEFC/).

36. Доставчиците на първични опаковъчни материали, които влизат в контакт с продукта, следва да имат сертифициране по BRC или IFS PACsecure.

- **Транспорт**

37. Основният компонент идва в преработвателното предприятие от собствено стопанство или от разстояние до 100 km.

(Мястото на производство или обектът на производство и/или на преработка може да бъдат разположени на разстояние до 100 km.)

38. Продуктите за растителна защита, материалите, които подобряват или поддържат плодородието на почвата, следва да се произвеждат и прехвърлят в производствения обект от разстояние не повече от 100 km.

39. Оптимизация на транспорта, планиране на маршрути за намаляване на емисиите.
(Програма за ниски въглеродни емисии и екологосъобразност)

40. Продуктът следва да бъде доставен на потребителя в рамките на къса верига на доставки.

Социални аспекти

41. Наличие на одит на SMETA (Обмен на етични данни на доставчиците).

42. Предотвратяване на разхищението на храни чрез дарение.

43. Предотвратяване на хранителните отпадъци чрез предотвратяване на генерирането на отпадъци в производството и логистиката.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(СЛУЖБА ЗА ТЪРГОВСКИ МАРКИ, Център за безопасност на хранителната верига
с нестопанска цел)

H-1024 Будапеща, Keleti Károly utca 24. H-1525 Будапеща, Пощенска кутия 212 | vedjegy@elbc.hu |
+36 30/306 4238 | kme.hu