

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ



PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ (KMÉ)

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

Salsiccia «Csemege debreceni»

Budapest, ottobre 2025

Salsiccia «Csemege debreceni»

Possono essere presentate domande del marchio di certificazione «Alimenti di alta qualità (KMÉ)» o del marchio di certificazione «Alimenti di alta qualità Livello oro» per prodotti denominati salsiccia «Csemege debreceni» le cui condizioni di produzione sono conformi alla legislazione ungherese e dell'UE vigente e che soddisfano i seguenti requisiti, oltre alle specifiche pertinenti del Codice alimentare ungherese (Codex Alimentarius Hungaricus).

Elementi obbligatori

Prodotto di lunghezza massima di 15 cm contenente carne di manzo, maiale e strutto o pollame e strutto tritati in dimensione da 6 a 8 mm, insaccati in budelli di intestini tenui di suini o di intestini artificiali digeribili con diametro da 30 a 32 mm. La conservazione è garantita con affumicatura e cottura.

Per quanto riguarda la marcatura, il tenore di carne in relazione al prodotto finito è almeno del 65%. Non contiene carni separate meccanicamente.

Caratteristiche chimiche

- Tenore totale di proteine non inferiore al 14,0% (p/p),

Proprietà organolettiche

- Forma, dimensione: spessore uniforme.
- Involucro: l'involucro è liscio, privo di danni e sporcizia.
- Consistenza, superficie al taglio: compatta, flessibile e coesa. La superficie al taglio rivela particelle di carne e strutto da 6 a 8 mm incorporate in una polpa di carne («prád»). Non deve contenere tagli di tendini e tessuti connettivi superiori a 2 mm.
- Colore, odore, sapore: ha un colore marrone rossastro, fragranza piacevolmente affumicata, speziata (cumino dei prati) e il suo gusto è armonioso in base alle spezie utilizzate.

Microbiologia

Prove	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> ,	10	0	0/25 g	0/25 g
<i>S. aureus</i> .	5	1	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i> (per i prodotti confezionati sottovuoto)	5	1	10	10 ²
<i>E. faecalis</i>	5	2	10 ³	10 ⁵

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. H-1525 Budapest, Casella postale 212 | vedjegy@elbc.hu |



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



Elementi facoltativi

Possono essere presentate domande del marchio di certificazione «Alimenti di alta qualità (KMÉ)» o del marchio di certificazione «Alimenti di alta qualità Livello oro» per i prodotti che, oltre ai suddetti requisiti obbligatori, soddisfano anche almeno un punto in ciascuna categoria di elementi facoltativi I e II.

I. Processo produttivo

Autovalutazione

1. Autovalutazione completa (organolettica, fisico-chimica e microbiologica) del prodotto per lotti effettuata dallo stabilimento (in base ai parametri del Codex Alimentarius Hungaricus e dei Requisiti di certificazione specifici).
2. Uso di metodi nello stabilimento per la verifica periodica dei processi produttivi, della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti. Sulla base dei risultati, sono messe in atto misure correttive, sono individuate buone pratiche e il personale è formato di conseguenza.
3. Analisi delle tendenze nell'ambito dell'autovalutazione: realizzazione di una tabella di controllo della qualità per la rappresentazione grafica dei valori analitici e microbiologici, con indicazione dei valori guida, della soglia di allerta e/o dei valori limite. Tali valori sono confrontati con i dati effettivi provenienti dall'autovalutazione e, se necessario, sono adottate misure appropriate.
4. Le prove sono effettuate da laboratori propri o esterni autorizzati nell'ambito del regime di autovalutazione riguardo ai seguenti criteri:
 - tenore di grassi,
 - tenore di proteine,
 - tenore d'acqua,
 - tenore di sale,
 - microbiologia (parametri inclusi nei Requisiti di certificazione specifici),
 - tenore di calcio,
 - nel caso di un'indicazione «priva di», verifica della conformità.

Almeno 9 campioni l'anno sono sottoposti a prove complete in un laboratorio accreditato, prelevati a caso dai diversi lotti prodotti e consegnati per la vendita in un determinato anno, con almeno un campione per ogni trimestre.

Processo produttivo (metodi di trasformazione della carne)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

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

5. Per quanto riguarda la materia prima della carne cruda, esame microbiologico (Salmonella, S. aureus, E. coli, numero microbico) della materia prima di produzione di ogni 10° lotto, tuttavia, almeno una volta il mese.
6. Autovalutazione per lotti concentrando l'attenzione sul processo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla consegna del prodotto finito).
7. È predisposto un programma di valutazione delle materie prime/dei fornitori in cui è effettuata un'analisi delle tendenze in base ai risultati di laboratorio inerenti alla carne cruda.
8. Utilizzo di materie prime recanti il marchio di certificazione KMÉ.

Produzione animale (processo di produzione dei fattori produttivi)

9. Alimentazione con mangimi che possono essere utilizzati nella produzione senza OGM.
10. Agricoltura biologica certificata. (non facoltativo in combinazione con il punto 27)
11. Partecipazione al programma di gestione agroambientale (programma AKG).
12. L'azienda agricola ha una certificazione Global GAP valida per il benessere animale.
13. L'azienda agricola riceve finanziamenti dell'UE per il benessere animale.

II. Sostenibilità

Protezione dell'ambiente (riduzione dell'impronta ambientale, logistica verde)

14. Applicazione di metodi rispettosi dell'ambiente per il trattamento del letame.

Nota: l'impresa dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali. (stoccaggio del letame rispettoso dell'ambiente, quantità di letame applicato)

- **Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente**

15. Il richiedente trae parte della sua energia da fonti energetiche rinnovabili (ad esempio acqua termale, calore geotermico, pannelli solari, biogas) nel processo di produzione e preparazione.

(L'impresa ha un prodotto verde, un servizio verde certificato, o vende energia verde (energia solare, energia eolica, energia idroelettrica, biogas, energia geotermica).

Documento per dimostrare la distribuzione del consumo totale e rinnovabile di energia elettrica nell'ultimo esercizio).

- **Utilizzo di fattori produttivi/metodi tecnologici di gestione sostenibile**

16. Gestione più efficiente delle risorse, gestione dei materiali, dell'energia e dell'acqua e modernizzazione delle tecnologie di trasformazione che riducono l'impatto ambientale (ad

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

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

esempio il recupero del calore rigenerativo, il recupero del calore di scarto, il miglioramento dell'efficienza dei sistemi di refrigerazione e la riduzione del consumo energetico).

(Occorre dimostrare

- se dispone di una certificazione/conformità ambientale*
- se si utilizza un prodotto o un servizio verde qualificato per il suo funzionamento.*

Dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali.

È necessario esaminare quale percentuale dei materiali utilizzati dall'impresa o dalle imprese nelle sue catene del valore sono materie prime riciclate, rigenerate, rinnovabili e non rinnovabili /economia circolare/).

17. Sistema di recupero di energia sui macchinari di produzione.

(Ad esempio, l'uso di qualsiasi apparecchiatura che cattura e trasmette il calore di scarto del compressore. Riciclo dell'energia termica per altri processi industriali che richiedono calore o vapore).

18. Applicazione di un sistema di gestione ambientale (EMS) o di un sistema di ecogestione e audit (EMAS) conformemente alla norma MSZ EN ISO 14001:2015, che certifica la conformità ambientale.

(Redazione di relazioni annuali che forniscono informazioni sull'uso dell'energia, sulla gestione dei rifiuti, sull'uso dell'acqua e su altri impatti ambientali.)

19. Utilizzo regolare di prodotti per la pulizia e detergenti rispettosi dell'ambiente e/o a risparmio idrico certificati.

(Certificazioni, schede di sicurezza, specifiche, marchi di certificazione sulla confezione. Certificati di organismi di certificazione, ad esempio Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

20. Utilizzo dei sottoprodotti, riduzione al minimo degli scarti di prodotto e materiale.

(L'impresa dispone di un processo per identificare, valutare e rispondere ai rischi e alle opportunità ambientali e sociali. L'impresa utilizza materie prime, materie prime secondarie prodotte a partire da rifiuti conformemente ai principi dell'economia circolare e tiene conto dei requisiti dell'economia circolare nella progettazione del prodotto (compreso l'imballaggio del prodotto.)

21. Utilizzo di un sistema di corretta gestione dei rifiuti secondo principi ecologici. Raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti, in forma documentata.

(L'impresa è autorizzata a movimentare, raccogliere, trasportare, immagazzinare e smaltire gli inquinanti organici persistenti in modo non inquinante, una volta diventati rifiuti.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

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

22. Tecnologia di trattamento delle acque reflue efficiente e rispettosa dell'ambiente (ad esempio trattamento biologico delle acque reflue).

23. Diminuzione verificata del consumo specifico di acqua.

(Ad esempio, uso dell'acqua calda che defluisce dagli impianti per attività secondarie di pulizia, irrigazione a goccia, raccolta e riciclaggio delle acque piovane, riciclaggio delle acque grigie).

- **Rating verde**

24. Prova ufficiale di un rating di sostenibilità riconosciuto e certificato in conformità della legislazione dell'UE in vigore (a titolo meramente esemplificativo: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

25. Politica documentata di approvvigionamento verde, che dà priorità ai fornitori che hanno effettuato investimenti in materia di sostenibilità.

(L'impresa impone ai propri fornitori di effettuare una valutazione ambientale dei prodotti e/o dei servizi. Dimostrazione della quota di energia rinnovabile utilizzata dai fornitori, ad esempio, se tengono in considerazione gli aspetti energetici degli edifici, se sono dotati di un sistema di gestione dei rifiuti rispettoso dell'ambiente, se riducono al minimo l'impatto ambientale della rete logistica e quello dei trasporti).

26. L'impresa ha assunto un impegno nell'ambito della Science Based Target Initiative (SBTI, iniziativa sugli obiettivi scientificamente fondati).

27. La materia prima utilizzata nella fabbricazione del prodotto proviene da coltivazione biologica o estensiva certificata o ha un'impronta ambientale ridotta della quale esistono altre prove scientifiche. (non facoltativo in combinazione con il punto 10)

(Ad esempio, prodotti etichettati come prodotti o servizi biologici o rispettosi dell'ambiente).

- **Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente**

28. Applicazione di una soluzione di imballaggio rispettosa dell'ambiente per i prodotti confezionati (imballaggio a dimensione ridotta o materiali di imballaggio alternativi, ad esempio compostabili (logo FSC o PEFC)).

29. I fornitori di materiali di imballaggio primario che entrano in contatto con il prodotto devono essere in possesso di una certificazione BRC o IFS PACsecure.

- **Trasporti**

30. Il componente principale proviene dall'impianto di trasformazione di proprietà o da non oltre 100 km di distanza.

(Il luogo di produzione, produzione e/o trasformazione può essere situato entro una distanza di 100 km.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

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

31. Il mangime consegnato proviene da non oltre 100 km di distanza.
32. Gli animali vivi sono trasportati entro un raggio di 100 km.
33. Ottimizzazione dei trasporti, pianificazione dei percorsi per ridurre le emissioni.
(Programma Lean & Green)
34. Il prodotto deve essere consegnato al consumatore nell'ambito di una filiera corta.

Aspetti sociali

35. Presenza dell'audit SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
36. Prevenzione degli sprechi alimentari attraverso la donazione.
37. Prevenzione degli sprechi alimentari prevenendo la produzione di rifiuti nella produzione e nella logistica.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(UFFICIO MARCHI DI CERTIFICAZIONE, Centro senza fini di lucro per la sicurezza della
catena alimentare s.r.l.)

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