

MARQUE DE CERTIFICATION DES ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ



ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ (KMÉ)

MARQUE DE CERTIFICATION

## **EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CERTIFICATION**

**Préparations à base de fruits et/ou de  
légumes**

**(boissons «smoothies», préparations à  
base de purée)**

Budapest, 2025



**ALIMENTS DE HAUTE  
QUALITÉ**



## **Préparations à base de fruits et/ou de légumes**

**(boissons «smoothies», préparations à base de purée)**

### **ALIMENTS DE HAUTE QUALITÉ (KMÉ)**

Les demandes de marque KMÉ peuvent être présentées pour des préparations alimentaires à base de fruits et/ou de légumes (même de plusieurs types) (telles que des boissons mixées sans aucun ingrédient d'origine laitière (par exemple des «smoothies» ou des préparations à base de purée), dont les conditions de production sont conformes aux exigences législatives hongroises et européennes applicables et qui répondent en outre aux critères suivants, et qui sont destinées à la consommation directe, et non à un usage industriel.

#### **Éléments obligatoires**

##### **Critères relatifs aux ingrédients:**

- A. Matières premières
  - fruits et/ou légumes frais ou surgelés
  - jus de fruits et/ou de légumes
  - concentrés de fruits et/ou de légumes
  - pulpe de fruits et/ou de légumes.
- Le mélange de plusieurs types de fruits ou de légumes est autorisé.
- Seul le jus de citron/citron vert/concentré est autorisé pour la correction de l'acidité.
- Il peut contenir des herbes aromatiques sous forme d'extrait ou de jus conservé par traitement thermique.
- L'adjonction de vitamines, de minéraux et d'épaississants (graines de chia, par exemple) est autorisée.
- L'utilisation d'additifs n'est pas autorisée, même sous forme de transfert (carry-over)
- Il ne doit pas contenir de sucre ajouté.

- Il ne doit pas contenir d'arômes (y compris de substances aromatisantes naturelles ou de préparations aromatisantes), à l'exception des extraits d'herbes aromatiques.

### **Critères applicables au produit fini**

- 100 % de fruits ou de légumes, sauf si le produit fini contient des vitamines, des minéraux ou d'autres arômes ou épaississants ajoutés (par exemple, des graines de chia). La quantité totale d'ingrédients ajoutés autres que les fruits et légumes ne peut dépasser 5 %.
- La conservation ne peut être obtenue que par un traitement thermique.
- Verre avec couvercle sans PVC, ou gourde «squeeze bag» sans BPA.

### **Paramètres obligatoires pour la production végétale:**

- Dans le cas des **produits non biologiques**, le producteur doit avoir:
  - un système d'assurance qualité certifié (par exemple GlobalGAP) ou
  - la documentation relative à la traçabilité, de la culture des végétaux à la transformation en passant par la récolte. Dans le cadre du système d'autocontrôle, des tests doivent être réalisés dans un laboratoire interne ou externe agréé pour vérifier les critères suivants:
    - résidus de pesticides,
    - teneur en patuline (pour les produits contenant des pommes),
    - teneur en plomb.
- Dans le cas de **produits biologiques (bio)** issus de l'agriculture biologique certifiée, un certificat biologique valide délivré au producteur et au demandeur est suffisant.

### **Éléments facultatifs**

Les demandes des marques «Denrées alimentaires de qualité supérieure» (KMÉ) et «Denrées alimentaires de qualité supérieure Niveau Or» peuvent être déposées pour des produits qui, outre les exigences obligatoires susmentionnées, satisfont également à au moins un des critères énumérés dans les catégories I et II des éléments facultatifs.

## I. Processus de production du produit

### Autocontrôle du produit

1. Les tests sont réalisés dans un laboratoire interne ou externe agréé pour la matière première et le produit fini dans le cadre du programme d'autocontrôle, et doivent être effectués à intervalles réguliers selon les critères suivants:
  - microbiologie (conformément au décret n° 4/1998 du 11 novembre 1998 du ministère de la santé et au règlement (CE) n° 2073/2005)
  - recherche de résidus de pesticides conformément au règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale,
  - teneur en patuline (pour les produits contenant des pommes),
  - teneur en plomb.
2. Soumission du produit à un autocontrôle complet (organoleptique, physique, chimique, microbiologique) par lot de fabrication.
3. Utilisation dans la fabrication de méthodes permettant de contrôler et d'analyser régulièrement et de manière documentée les processus de production ainsi que la sécurité, la qualité et l'hygiène des produits. Mise en place de mesures correctives, détermination de bonnes pratiques et formation du personnel en fonction des résultats obtenus.
4. Analyse des tendances dans le cadre de l'autocontrôle: création d'une carte de contrôle de la qualité pour la représentation graphique des valeurs analytiques et microbiologiques, avec fixation de valeurs indicatives, d'un seuil d'alerte et/ou de valeurs limites. Ces valeurs sont comparées aux données réelles collectées dans le cadre d'un autocontrôle et, le cas échéant, des mesures appropriées sont prises.
5. Autocontrôle par lot portant sur le processus de fabrication (de la réception de la matière première à la livraison du produit fini).
6. Mise en œuvre d'un programme d'évaluation des matières premières et des fournisseurs, dans le cadre duquel l'analyse des tendances est effectuée sur la base des résultats obtenus en laboratoire.
7. Utilisation de matières premières portant la marque KMÉ.
8. Utilisation de fruits ou de légumes protégés par l'Union européenne.
9. Agriculture biologique certifiée (non facultatif en combinaison avec le point 24).
10. Le recours à une solution de conditionnement adéquate, qui se distingue clairement, par ses aspects pratiques, des solutions de conditionnement d'autres produits similaires disponibles sur le marché. Pour les emballages adaptés aux consommateurs, les aspects de durabilité

définis dans la catégorie d'éléments facultatifs II doivent également être pris en considération. Les emballages adaptés aux consommateurs dont l'empreinte écologique et/ou la charge environnementale sont supérieures à celle de produits similaires disponibles sur le marché ne sont pas acceptables.

11. Mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires et de la qualité, certifié par un organisme indépendant (par ex. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), avec certificat valide à l'appui.

## II. Durabilité

### Protection de l'environnement (réduction de l'empreinte environnementale, logistique verte)

- **Utilisation de ressources énergétiques renouvelables et respectueuses de l'environnement**

12. L'installation du demandeur couvre une part déterminée de ses besoins énergétiques pour la production ou la préparation des produits à partir de sources d'énergie renouvelables (par ex. eau thermale, géothermie, panneaux solaires, biogaz).

*(L'entreprise dispose d'un produit ou service vert certifié, ou commercialise de l'énergie verte — énergie solaire, éolienne, hydraulique, biogaz, géothermie.*

*Un justificatif indiquant la répartition entre énergie renouvelable et énergie totale consommée au cours du dernier exercice est requis.)*

- **Recours à des intrants et à des procédés technologiques compatibles avec une gestion durable.**

13. Gestion plus efficace des ressources, des matériaux, de l'énergie et de l'eau et une modernisation des technologies de transformation qui réduisent l'impact environnemental (par exemple, la récupération de chaleur régénérative, la récupération de la chaleur résiduelle, l'amélioration de l'efficacité des systèmes de réfrigération et la réduction de la consommation d'énergie).

*[Il convient de justifier:*

*- si l'entreprise est certifiée ou dispose d'une certification en matière de protection de l'environnement;*

*- si elle utilise un produit ou un service écologique qualifié pour son exploitation.*

*L'entreprise dispose d'un processus lui permettant d'identifier, d'évaluer et de gérer les risques et opportunités environnementaux et sociaux.*

*Une évaluation est également nécessaire pour déterminer la part des matériaux utilisés par l'entreprise, ou par les acteurs de sa chaîne de valeur, constituée de matières*

*premières recyclées, récupérées, renouvelables ou non renouvelables (économie circulaire).)*

14. Système de récupération d'énergie sur les machines de production.  
*(par exemple, utilisation d'un équipement permettant de capter la chaleur résiduelle d'un compresseur pour la transmettre ensuite. Récupération de l'énergie thermique au bénéfice d'autres processus industriels nécessitant de la chaleur ou de la vapeur).*
15. Mise en œuvre d'un système de management environnemental (SME) conforme à la norme MSZ EN ISO 14001:2015 ou au système communautaire de management environnemental et d'audit (EMAS).  
*(Élaboration d'un rapport annuel contenant des informations sur les consommations d'énergie, la gestion des déchets, l'utilisation de l'eau et les autres impacts environnementaux.)*
16. Utilisation régulière et certifiée de produits de nettoyage et d'entretien respectueux de l'environnement et/ou économes en eau.  
*(Certificats de conformité, fiches de données de sécurité, spécifications, labels présents sur l'emballage. Certificats d'organismes de certification, par exemple Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*
17. Utilisation des sous-produits et minimisation des pertes de produits et de matières.  
*(L'entreprise dispose d'un processus lui permettant d'identifier, d'évaluer et de gérer les risques et opportunités environnementaux et sociaux. L'entreprise utilise des matières premières et des matières secondaires issues de déchets conformément aux principes de l'économie circulaire, et tient compte des exigences de l'économie circulaire lors de la conception des produits, y compris pour leur emballage.)*
18. Mise en œuvre d'un système de gestion des déchets respectueux de l'environnement. Collecte et tri des déchets, sous une forme documentée.  
*(L'entreprise est autorisée à manipuler, collecter, transporter, stocker et éliminer, de manière non polluante, les substances organiques persistantes devenues déchets.)*
19. Technologie de traitement des eaux usées efficace et respectueuse de l'environnement (par exemple, traitement biologique des eaux usées).
20. Réduction prouvée de la consommation spécifique de l'eau.  
*(Par exemple, réutilisation de l'eau chaude provenant des équipements pour des tâches de nettoyage secondaire, irrigation goutte-à-goutte, collecte et réutilisation des eaux de pluie, valorisation des eaux grises).*

- **Certification verte**

21. Justificatif officiel d'une certification de durabilité reconnue, conforme à la législation européenne en vigueur (par exemple, sans s'y limiter: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

22. Politique d'achats verte, documentée, privilégiant les fournisseurs ayant réalisé des investissements en matière de durabilité.

*(L'entreprise fait réaliser une évaluation environnementale de ses produits et/ou services par ses fournisseurs. Elle présente des informations sur la part d'énergies renouvelables utilisée par les fournisseurs, sur la prise en compte de la performance énergétique des bâtiments, la mise en place de systèmes de gestion des déchets respectueux de l'environnement, et la réduction de l'impact environnemental du réseau logistique et du transport.)*

23. L'entreprise s'est engagée dans une démarche SBTI (Science Based Target Initiative).

24. Les matières premières utilisées pour la fabrication du produit proviennent de l'agriculture biologique certifiée, d'une agriculture extensive ou d'une autre méthode scientifiquement reconnue comme ayant une empreinte environnementale réduite. (non facultatif, en combinaison avec le point 9)

*(Par exemple: produits portant un label biologique, produit ou service respectueux de l'environnement.)*

- **Utilisation de solutions d'emballage respectueuses de l'environnement**

25. Pour les produits emballés, utilisation d'une solution d'emballage respectueuse de l'environnement, [réduction de la taille de l'emballage ou utilisation de matériaux alternatifs (par ex. matériaux compostables, ou portant les labels FSC ou PEFC)].

26. Les fournisseurs de matériaux d'emballage primaire qui entrent en contact avec le produit doivent être certifiés BRC ou IFS PACsecure.

- **Transports**

27. L'ingrédient principal provient de sa propre exploitation ou d'un lieu situé à moins de 100 km du site de transformation.

*(Le lieu de production, de fabrication et/ou de transformation peut se trouver dans un rayon de 100 km.)*

28. Les produits phytopharmaceutiques et les matériaux qui améliorent ou maintiennent la fertilité du sol sont fabriqués et acheminés vers le site de production sur une distance de 100 km maximum.
29. Optimisation du transport, planification des itinéraires, en vue de réduire les émissions.  
(Programme «Lean & Green»)
30. Le produit est distribué au consommateur par l'intermédiaire d'une chaîne d'approvisionnement courte.

### **Aspects sociaux**

31. Réalisation d'un audit SMETA (Supplier Ethical Data Exchange).
32. Prévention du gaspillage alimentaire par l'intermédiaire de dons.
33. Prévention du gaspillage alimentaire en empêchant la production de déchets dans la production et la logistique.