



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Tojáslé



## Tojáslé

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére a tyúk (*Gallus gallus*) madárfaj tojásainak, illetve a tojások különböző alkotórészeinek, vagy a tojások keverékeinek feldolgozásából származó tojáslével lehet pályázni, melyet a héj eltávolítása után nyernek ki a tojásból.

A KMÉ-védjegyet csak olyan pasztörözött teljes tojáslé, fehérje tojáslé vagy sárgája tojáslé (a továbbiakban: tojáslé) viselhet, amelyet engedélyezett létesítményben állítottak elő. A tojáslé az engedélyezett létesítményben végzett vizsgálattal emberi fogyasztásra közvetlenül alkalmasnak minősített és A osztályba sorolt tojás feldolgozásából származhat.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve az állatok tartására és a tojáslé csomagolására vonatkozó állatjóléti, technológiai higiéniai és jelölési követelményeket.

KMÉ-védjeggyel nem hozható forgalomba a tojáslé, ha

- a tojás olyan tojástermelő telepről származik, amely bármely okból állategészségügyi korlátozás alatt áll,
- ha a tojás szülőpár telepről származik,
- ha repedt, törött tojásból állították elő,
- ha a forgalomba hozatal előtt önellenőrzés keretében a tojáslé tételből vett mintát Salmonella jelenlétére irányuló mikrobiológiai vizsgálatnak vetették alá és az pozitívnak bizonyult.

Alkalmazható tartósítószer:

- citromsav legfeljebb 5000 mg/kg,
- kálium-szorbát legfeljebb 3000 mg/kg

### Az állattartásra vonatkozó követelmények

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- Az etetett takarmánykeverékek csak GMO-mentes termelésben felhasználható gabonát és gabonából származó termékeket tartalmaznak.
- Gabonafélékre, mint takarmány-összetevőkre a tojáslé csomagok jelölésében csak akkor lehet hivatkozni, ha azok a megadott takarmánykészítmény tömegének legalább 60%-át teszik ki.
- Ha egy adott gabonafélére hivatkoznak, akkor a felhasznált takarmánykészítmény legalább 30%-át kell kitennie. Ha egynél több gabonára külön hivatkoznak, mindegyiknek a takarmánykeverék legalább 5%-át kell kitennie.
- A termelő csak olyan takarmányt használhat a tyúkok etetésére, mely legfeljebb 2,5 mg/kg deoxinivalenol-t (DON –toxin) tartalmaz. A termelő az étkezési tojást termelő tyúk termelésben tartási ideje alatt, évente egy alkalommal ellenőrizteti az általa felhasznált tojó keveréktakarmány deoxinivalenol tartalmát. A mintavételnek az étkezési tojást termelő tyúk

átminősítését követően kell megtörténnie. A mintavételt a 152/2009/EK rendeletben előírt mintavételi eljárás (vagy azzal egyenértékű mintavételi eljárás) alkalmazásával kell végezni DON-vizsgálatok elvégzésére akkreditált laboratóriumban.

- Az állatok itatóvizének vizsgálata itatóvízvizsgálatra akkreditált laboratóriumban évente egyszer. A termelő a tyúkállomány itatásához az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet előírásainak megfelelő minőségű vizet kell használjon.

Az itatáshoz használt vizet ivóvíz minőségűnek kell tekinteni,

a) ha az állatok vízellátása nem vezetékes vízhálózatról történik:

- a víznyerőhely megfelelően van kialakítva, biztosítva ezzel az itatóvíz szennyeződésének megakadályozását,
- rendelkezésre áll az akkreditált laboratórium vizsgálati eredmény arról, hogy az itatásra használt víz az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 1. számú mellékletében a víz nyelési módjától függően meghatározott határértékek tekintetében megfelel az ivóvíz minőségi követelményeinek az alábbi paraméterek vonatkozásában:
  1. mikrobiológiai vizsgálatok: E. coli, telepszám 22°C-on,
  2. kémiai vizsgálatok: nitrit, permanganát index, vezetőképesség,
  3. érzékszervi vizsgálat: szín, szag.

vagy

b) ha a telepen az állatok vízellátása vezetékes vízhálózatról történik, a vízszolgáltató írásos nyilatkozatával arról, hogy az általa szolgáltatott víz ivóvíz minőségű.

A telepen belüli gyógyszerfelhasználás csak szükséges és indokolt esetekben, dokumentáltan történjen. A kezelés előtt, vagy legkésőbb annak megkezdésével párhuzamosan rezisztencia vizsgálat elvégzése szükséges.

#### Állategészségügyi követelmények:

- A tojástermelő állattartó telep részt vesz az országos mentesítési programokban, különös tekintettel a Salmonella gyérítési programra. Az állattartó telep rendelkezik érvényes hatósági igazolással, mely szerint az étkezési tojást termelő állatai *S. Enteritidis* és *S. Typhimurium* tekintetében mentesek.

#### **A termék előállítására vonatkozó követelmények:**

- A tojáslé előállításához használt tojások héjának teljesen kialakultnak és repedésmentesnek kell lennie.
- A tojásokat nem lehet addig feltörni, amíg nem tiszták és szárazak.
- A tojásokat a szennyeződés minimalizálása mellett kell feltörni különösen a többi művelettől történő megfelelő elkülönítés biztosításával.
- A tojás tartalma nem nyerhető ki a tojás centrifugálásával vagy sajtolásával. A tojáshéjban maradt, emberi fogyasztásra szánt tojásfehérje sem nyerhető ki centrifugálással.

- A feltörés után a tojás minden részét a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni a mikrobiológiai veszélyek elkerülése vagy azok elfogadható szintre csökkentése érdekében. Amennyiben a feldolgozást nem végzik el azonnal a feltörés után a tojáslét 4°C alatti hőmérsékleten kell tárolni. Feldolgozás előtt a 4°C hőmérsékleten történő tárolás nem haladhatja meg a 48 órát.
- A tojáslé előállítására csak olyan étkezési tyúktojás használható fel, amely esetében az országos hatósági monitoring mintavétel során, valamint a vállalkozás által önellenőrzés keretében végzett laboratóriumi vizsgálat során határérték feletti szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható.

### A tojáslével szemben támasztott követelmények

- A tojáslé csak akkor viselheti a KMÉ védjegyet, ha országos hatósági monitoring mintavétel során, valamint a vállalkozás által önellenőrzés keretében végzett laboratóriumi vizsgálat során határérték feletti szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható a termékből.

### Minőségi jellemzők:

- 1.) A 3-OH-vajsav koncentrációja nem haladhatja meg a 10 mg/kg mennyiséget a nem módosított tojástermékek szárazanyag tartalmában.
- 2.) A tojástermékek előállítására használt alapanyag tejsav tartalma nem haladhatja meg az 1 g/kg értéket a szárazanyag tartalomban.
3. A tojásmaradék, a héjhártya és egyéb részek mennyisége a feldolgozott tojástermékben nem haladhatja meg a 100 mg/kg értéket.

### Fizikai, kémiai paraméterek

#### *Pasztörözött teljes tojáslé*

- szín: világossárgától narancssárgáig
- íz és illat: kellemes, teljes tojáslére jellemző, idegen íztől és illattól mentes
- állomány: folyékony, egynemű, egyenletesen elkevert, habot, csomókat, bőrösödést nem tartalmaz, héj vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes
- szárazanyagtartalom: min. 23,5%
- pH: 6,5-7,5 (tartósítószerrel kezelt termék esetében a tartósítószer hozzáadása előtti értékre vonatkozik)

#### *Pasztörözött tojásfehérje lé:*

- szín: áttetsző, zöldessárga
- íz és illat: kellemes, tojásfehérje lére jellemző, idegen íztől és szagtól mentes
- állomány: folyékony, egynemű, egyenletesen elkevert, habot, csomókat, bőrösödést nem tartalmaz, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes
- szárazanyagtartalom: min. 10,5%
- pH: 8,0-9,0 (tartósítószerrel kezelt termék esetében a tartósítószer hozzáadása előtti értékre vonatkozik)

#### *Pasztörözött tojássárgája lé:*

- szín: sárgától narancssárgáig
- íz és illat: kellemes, tojássárgája lére jellemző, idegen íztől és illattól mentes
- állomány: folyékony, egynemű, egyenletesen elkevert, habot, csomókat, bőrösödést nem tartalmaz, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes

- szárazanyagtartalom: min. 40%
- pH:6,0-7,0 (tartósítószerrel kezelt termék esetében a tartósítószer hozzáadása előtti értékre vonatkozik)

#### Mikrobiológiai jellemzők:

##### *Élelmiszerbiztonsági kritérium:*

Salmonella: n=5 0/25 g

##### *Technológiai higiéniai kritérium:*

Enterobacteriaceae: n=5 c=2 m=10/ml M=10<sup>2</sup>/ml

S. aureus n=5 c= 2 m=10<sup>2</sup> M=10<sup>3</sup>

Mikrobaszám n=5 c=2 m=10<sup>4</sup> M=10<sup>5</sup>

E.coli n=5 c=2 m<1 M<10

E. faecalis n=5 c=2 m=10<sup>3</sup> M=10<sup>4</sup>

Az önellenőrzés keretében az előállított tojáslevek mikrobiológiai megfelelőségének ellenőrzése havonta egyszer kötelező (5 elemi mintaszám, a termékleírásban szereplő mikrobákra).

Tárolásra, szállításra vonatkozó hőmérsékleti feltétel: 0-4°C között.

### **Választható elemek**

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fenti, kötelezően teljesítendő előírásokon túlmenően megfelel az I. és a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

#### **I. A termék-előállítás folyamata**

##### **Önellenőrzés**

1. Beszállítói auditok végzése dokumentált módon, az önellenőrzés keretében meghatározott szempontok szerint kialakított kockázatbecslés alapján meghatározott gyakorisággal úgy, hogy minden szállító 3 év alatt legalább egyszer sorra kerüljön.
2. Olyan dokumentált technológiai folyamatok alkalmazása a termék előállítása során, amellyel folyamatosan biztosítható a KMÉ általános és speciális követelményeinek teljesülése, az esetlegesen előforduló hibák kiszűrése, a szükséges javító intézkedések megtétele.
3. A tojászsomagolóban az előállítás folyamatában a termékkel érintkező felületek (pl. eszközök, berendezések, edények stb.), ill. a termék-előállítás környezete tisztaságának ellenőrzése legalább negyedévente: az élelmiszerrel közvetlenül érintkező felület 10x10 cm területét, ennél kisebb felületű eszközknél a teljes felületet vizsgálva tisztítás, fertőtlenítés után. Határérték: lenyomati mintavétellel vizsgálva a mikrobaszám 1 cm<sup>2</sup> felületen 1-3, 100 cm<sup>2</sup> felületre számítva 250 lehet, palack esetében a köbtartalom 10%-ának megfelelő mennyiségű steril öblítő folyadékot használva 1 cm<sup>3</sup> térfogatra számítva a mikroorganizmus szám 1-3, 100 cm<sup>3</sup> térfogatban legfeljebb 300 lehet.
4. Amennyiben engedélyezett a tojástermék előállításában a tojáshéj felületének csírcsökkenését vagy fertőtlenítését célzó kezelés, az eljárás hatékonyságának ellenőrzése negyedévente külső laboratóriumi vizsgálat igénybevételével.

5. Az alapanyagból a tojástermék előállító létesítményben az önellenőrzési rendszer keretében külső, vagy engedélyezett saját laboratóriumban legalább félévente elvégzett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében (Salmonella, S. aureus, Enterobacteriaceae, Mikrobaszám, E. coli, E. faecalis). A határértékek megegyeznek a tojástermékekre vonatkozóan fentiekben leírtakkal.
6. A mikrobiológiai paramétereknek való megfelelés ellenőrzése a KMÉ-védjegyes termék vonatkozásában negyedévente, külső akkreditált laboratóriumban.
7. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási diagram készítése a mikrobiológiai és - amennyiben illetékes vállalat - az analitikai értékek (pl. omega3 zsírsav, E-vitamintartalom stb.) grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és / vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
8. A tojástermék-előállító létesítmény tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.
9. A tojás szállítása szigetelt felépítésű szállítójárművel történik a tojás csomagolóba, illetve a feldolgozás helyére.
10. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

#### Állattartás

11. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
12. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
13. Amennyiben a tojástermék csomagolásán feltüntetésre kerül a tojótyúk tartási módja, a telepen az arra vonatkozó jogszabályi előírások teljesítésének dokumentált felülvizsgálatát minden betelepítéskor el kell végezni. Az erre vonatkozó igazolásnak a tojástermék előállításának helyén az alapanyagra vonatkozóan rendelkezésre kell állnia.
14. A tojástermék csomagolásán feltüntetett takarmányozási módra<sup>1</sup> – amennyiben ezt feltüntetik – vonatkozó jogszabályi előírások teljesítésének dokumentált felülvizsgálata negyedévente.
15. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
16. Tanúsított ökológiai gazdálkodás folytatása a tojótelepen/a tojáselőállítás helyén.
17. AKG-programban való részvétel.
18. A telep üzemeltetője biztosítja azt, hogy a nevelési időszakban, egyhetes kort követően antibiotikumot kapott járványtani egységből származó állatok tojásából készült termék nem viseli a KMÉ-védjegyet.
19. Az állattartó telep tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.

<sup>1</sup> Az élőállatok takarmányozására vonatkozó követelményeknél előírtak szerint.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

20. A pályázó megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

21. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
22. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő módszerek alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
23. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer.
24. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
25. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
26. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

### Szállítási távolság

27. A tojás szállítása 80 km-en belül történik a tojástermék előállításába.
28. Takarmánykeverék beszerzés 100 km-en belülről.
29. A jérce (előnevelt) szállításának maximális szállítási tartama 100 km.

### Csomagolás

30. Forgalomba kerülő termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata, így különösen a csökkent csomagolásméret, vagy alternatív csomagolóanyag használata (pl. komposztálható).
31. Csomagolóüzem és a telep között újrafelhasználható csomagolóanyag (fertőtleníthető, mosható műanyag tálcá) használata (ez esetben mindkét létesítményben biztosítottak a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételek).