

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Tojáslé

Budapest, 2026. január 17.

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 előállatok 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 takarmányképlet 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 5/2023. (I.12.) 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 5/2023. (I.12.) Korm. rendelet 1. számú mellékletében a víz nyerési 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

Pasztörögzött 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)

Pasztörögzött 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)

Pasztörözt 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=10²/ml

S. aureus n=5 c= 2 m=10² M=10³

Mikrobaszám n=5 c=2 m=10⁴ M=10⁵

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

E. faecalis n=5 c=2 m=10³ M=10⁴

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. 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 eszköznél a teljes felületet vizsgálva tisztítás, fertőtlenítés után. Határérték: lenyomati mintavétellel vizsgálva a

mikrobaszám 1 cm² felületen 1-3, 100 cm² felületre számítva 250 lehet, palack esetében a köbtartalom 10%-ának megfelelő mennyiségű steril öblítő folyadékot használva 1 cm³ térfogatra számítva a mikroorganizmus szám 1-3, 100 cm³ térfogatban legfeljebb 300 lehet.

3. Amennyiben engedélyezett a tojástermék előállítóban a tojáshéj felületének csírcsökkenését vagy fertőtlenítését célzó kezelés, az eljárás hatékonyságának ellenőrzése negyedévente külső laboratóriumi vizsgálat igénybevételével.
4. 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.
5. A mikrobiológiai paramétereknek való megfelelés ellenőrzése a KMÉ védjegyes termék vonatkozásában negyedévente, külső akkreditált laboratóriumban.
6. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése a mikrobiológiai és - amennyiben ilyen vállal - 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.
7. A tojástermék előállító létesítménynek független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
8. A tojás szállítása szigetelt felépítésű szállítójárművel történik a tojáscsomagolóba, illetve a feldolgozás helyére.
9. KMÉ védjegyes alapanyag felhasználása.

Állattartás

10. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
11. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
12. 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.

13. A tojástermék csomagolásán feltüntetett takarmányozási módra¹ – amennyiben ezt feltüntetik – vonatkozó jogszabályi előírások teljesítésének dokumentált felülvizsgálata negyedévente.
14. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
15. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint a tojótelepen/a tojáselőállítás helyén. (A 29. és 36. ponttal együtt nem választható)
16. AKG-programban való részvétel.
17. 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.
18. Az állattartó telep tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.
19. Etető, itató, ülőrúd követelmények előírása:

	A	B	C
1.	Technológia		Követelmény 1 tyúkra
2.	alternatív tartás	etető: egyenes kör alakú	10,5 cm 4,5 cm
		itató: folyamatos kör alakú szelepes csészés itatópont ülőrúd	3 cm 1,5 cm 9 tyúk/ szelep, v. csésze tyúk/ 2,5 csésze v. szelep elérhetősége legalább 15,1 cm
3.	feljavított ketrec	ülőrúd etető itató	legalább 15,1cm 12,5 cm tyúk/ 2,5 csésze v. szelep elérhetősége

A tyúkok számára acéltüske nélküli, megfelelő ülő rudat kell biztosítani, legalább 15,1 cm férőhellyel állatonként. A tojófészek fölé ülőrúd nem helyezhető.

20. Mikroklíma követelmények (ammónia, hőmérséklet, relatív páratartalom):
 1. A házityúk fejmagasságában mérve az ammónia (NH₃) koncentrációja nem haladja meg a 20 mg/kg-ot és a szén-dioxid (CO₂) koncentrációja nem haladja meg a 3000 mg/kg-ot.
 2. Az árnyékban mért 30°C feletti külső hőmérsékletnél a belső hőmérséklet legfeljebb 3°C-kal haladja meg a külső hőmérsékletet.

¹ Az élőállatok takarmányozására vonatkozó követelményeknél előírtak szerint.

3. 10°C alatti külső hőmérsékletnél az ólban 48 órán keresztül mért átlagos relatív páratartalom nem haladja meg a 70%-ot.
21. Tojófészekre vonatkozó követelmények meghatározása:
Egyedi tojófészek: minden 7 állatra legalább egy tojófészék jut.
Közös tojófészek: max. 120 állat számítható egy közös tojófészékre, mely legalább 1 m². A tyúkoknak nem kell a tojófészékben tartózkodniuk éjszaka. A tojófészék nedvességtől és szennyeződéstől mentesek. A tojófészék átfogó tisztítása legalább minden szervízperiódusban.
22. Az istálló megvilágítására vonatkozó követelmény: legalább 8 órás megszakítatlan, mesterséges megvilágítás nélkül éjszakai pihenőidőszak biztosítása. A 24 órás napi ritmusnak megfelelően biztosított az 5-20 Lux fényerejű megvilágítás.
23. Az életkorhoz, termelési szinthez beállított nyersfehérje-tartalmú takarmány biztosítása, mely az állatok szervezetét kevésbé terheli, s mellyel az ammónia-tartalom csökkenhető az istállóban és csökkenthető a környezet N-terhelése.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

24. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. (környezetkímélő trágyatárolás, kijuttatott trágya mennyisége.))
- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
25. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.
*(A vállalkozás rendelkezik minősített zöld termékkel, zöld szolgáltatással, vagy értékesít zöld energiát /napenergia, szélenergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.
Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról).*
- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása
26. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl.

regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő hasznosítása, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

(Igazolni kell, hogy

- van-e környezetvédelmi megfelelése, igazolása

- vesz-e igénybe működéséhez minősített zöld terméket vagy szolgáltatást.

Rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre.

Annak vizsgálata szükséges, hogy a vállalkozás, illetve az annak értékláncaiban szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

27. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hőt vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).

28. Környezetvédelmi megfelelőséget tanúsító, az MSZ EN ISO 14001:2015 számú szabvány szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) vagy EMAS (Környezetvédelmi vezetési és hitelesítési rendszer) alkalmazása.

(Évente jelentés készítése, amely bemutatja az energiafelhasználást, hulladékkezelést, vízhasználatot és az egyéb környezeti hatásokat.)

29. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 15. ponttal együtt nem választható)

(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

30. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása.

(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. A vállalkozás használ a körforgásos gazdaság elvei szerint alapanyagokat, hulladékból előállított másodnyersanyagokat és a terméktervezés során figyelembe veszik a körforgásos gazdaság követelményeit a termék csomagolására is kiterjedően.)

31. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).

32. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

- Zöld minősítés

33. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

34. Zöld beszerzési politika dokumentáltan: olyan beszállítók előnyben részesítése, akik fenntarthatósági beruházásokat hajtottak végre.

(A vállalkozás a beszállítóival környezetvédelmi értékelést végeztet a termékek és/vagy szolgáltatások tekintetében. Annak bemutatása, hogy a beszállítók milyen arányban használnak fel például megújuló energiaforrásokat, figyelembe vesznek-e épületenergetikai szempontokat, környezetkímélő hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)

35. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

36. A termék előállításakor felhasznált alapanyag az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően tanúsított ökológiai termelőtől (gazdasági szereplőtől vagy gazdálkodói csoporttól) származik, vagy extenzív gazdálkodásból származik, vagy más, tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék, környezetbarát termék. (A 15. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

37. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

38. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

39. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)

40. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.

41. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

- 42. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(*Lean & Green program*)
- 43. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

- 44. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
- 45. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
- 46. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.