

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Tojáspor

Budapest, 2022. szeptember 5.



## Tojáspor

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, a héj eltávolítása után nyert tojásleából homogénezés, pasztörözés és porlasztva szárítás útján előállított tojásporral lehet pályázni.

A KMÉ-védjegyet csak olyan teljes tojáspor, fehérje tojáspor vagy sárgája tojáspor (a továbbiakban: tojáspor) viselhet, amelyet engedélyezett létesítményben állítottak elő. A tojáspor 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 tojáspor csomagolására vonatkozó állatjóléti, technológiai higiéniai és jelölési követelményeket.

KMÉ-védjeggyel nem hozható forgalomba a tojáspor, 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 tojáspor tételből vett mintát *Salmonella* jelenlétére irányuló mikrobiológiai vizsgálatnak vetették alá és az pozitívnak bizonyult.

### 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 tojáspor 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 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 tojáspor előállító létesítményekre vonatkozó különleges követelmények:

- A tojáspor 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 tojáspor alapanyagául szolgáló tojáslét 4°C alatti hőmérsékleten kell tárolni. Feldolgozás előtt a 4°C hőmérsékleten történő tárolás nem haladhatja meg a 48 órát.
- A tojáspor 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 tojásporral szemben támasztott követelmények

A tojáspor 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

#### *Teljes tojáspor*

- Szín: világossárga, idegen anyagot, szennyeződést, égett szemcséket nem tartalmaz
- Íz, illat: teljes tojásporra jellemző, kellemes, idegen íztől és szagtól mentes
- Állomány: egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók
- Nedvességtartalom: legfeljebb 5%
- Oldhatóság: legalább 85%

#### *Tojássárgája por:*

- Szín: sárga, idegen anyagot, szennyeződést, égett szemcséket nem tartalmaz
- Íz, illat: tojássárgája porra jellemző, kellemes, idegen íztől és illattól mentes
- Állomány: egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók
- Nedvességtartalom: legfeljebb 5%
- Oldhatóság: legalább 70%

#### *Tojásfehérje por:*

- Szín: fehér, idegen anyagot, szennyeződést, égett szemcséket nem tartalmaz

- Íz, illat: tojásfehérje porra jellemző, kellemes, idegen íztől és illattól mentes
- Állomány: egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók
- Nedvességtartalom: legfeljebb 5%
- Oldhatóság: legalább 70%

### Mikrobiológiai jellemzők:

#### *Élelmiszerbiztonsági kritérium:*

Salmonella:  $n=5$   $c=0$  határérték: 0/25 g

#### *Technológiai higiéniai kritérium:*

Enterobacteriaceae:  $n=5$   $c=2$   $m=10/g$   $M=10^2/g$

S. aureus  $n=5$   $c=2$   $m=10^2$   $M=10^3$

Mikrobaszám  $n=5$   $c=2$   $m=10^4$   $M=10^5$

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

E. faecalis  $n=5$   $c=2$   $m=10^3$   $M=10^4$

Penészgomba  $n=5$   $c=1$   $m=10^2$   $M=10^3$

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

Tárolás: hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.

## **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 létesítményben 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 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 előállítóban a tojáshéj felületének csiracsökkentését 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 elvégzetett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében (Salmonella, S. aureus, Enterobacteriaceae, Mikrobaszám, E. coli, E. faecalis, penészgomba). 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 illet 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.
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 került 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. A tojástermelő telep tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.
17. Tanúsított ökológiai gazdálkodás folytatása a tojótelepen/a tojáselőállítás helyén.
18. AKG-programban való részvétel.
19. 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. 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 tálca) használata (ez esetben mindkét létesítményben biztosítottak a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételek).