

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-105 számú irányelv

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott
kézműves tejtermékek**

**Hand made dairy products with distinctive
quality indication**

2023 2. kiadás

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Az irányelv célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokások főbb jellemzőit és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. Ez az irányelv a *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékekre vonatkozik.
3. A *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékek előállításához csak a *III. fejezet* „*Felhasználható anyagok*” pontjaiban megadott összetevők (alapanyagok- és élelmiszer-adalékanyagok) használhatók.
4. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő tejtermékek esetében használható.
5. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőikben és jelölésükben legalább az MÉ 1-3/19-1 (a tejtermékekről) előírásnak feleljenek meg.
6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

II.

A KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Hőkezelt fogyasztói tejfélések
2. Tejföl
3. Juhgomolya sajt
4. Óvári sajt
5. Trappista sajt
6. Pálpusztai sajt
7. Körített túró

III. TERMÉKLEÍRÁSOK

1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESÉGEK

1.1. A termékcsoporthatározása

A hőkezelt fogyasztói tejfélések nyers tejből tisztítás, zsírtartalom beállítás, esetleg homogénezés útján előállított termékek.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a felhasznált tej eredete szerint, úgy mint hőkezelt fogyasztói (tehén)tej, hőkezelt fogyasztói kecsketej. Különböző állatfajok teje nem keverhető.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a hőkezelés módja alapján is. Az alkalmazott hőkezelési eljárások feleljenek meg az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírása vonatkozó követelményeinek.

1.2. Felhasználható anyagok

A hőkezelt fogyasztói tejfélések előállításához felhasználható anyagok:

- nyers tehéntej vagy más fajú tejelő állat nyers teje,
- soványtej,
- tejszín.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények	
	Tehéntej	Kecsquetej
Fehérjetartalom, legalább, g/100g	3,25	3,00
Sűrűség 20 °C-on mérve, legalább, g/cm ³	1,03	
Fagyáspont, legfeljebb, °C	-0,515 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet	

A termékek zsírfokozata és az egyes zsírfokozatokhoz tartozó zsírtartalmak feleljenek meg a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet IV. rész és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér* színű.
Allomány:	egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölözödéstől mentes, kivételt képeznek a nem homogénezett pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölöződés megengedett, ha a felfölöződött zsírréteg keveréssel könnyen elosztható.
Szag:	jellegzetes, enyhén főtt, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, édeskés, enyhén főtt*, tiszta, idegen íztől mentes.

Megjegyzés*. A zsírtartalomtól, az állatfajtól és a hőkezelés módjától függően.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tej, Kézműves Tejtermék

2. TEJFÖL

2.1. A termék meghatározása

A *tejföl* tejből, tejszín hozzáadásával, esetleg homogénezéssel, továbbá tejsavbaktérium-szintenyészettel végzett alvasztással készült savanyú tejszín.

2.2. Felhasználható anyagok

A tejfől előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntej,
- b) tejszín,
- c) tejsavbaktérium-szintenyészetek.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Kémiai és mikrobiológia jellemzők

Jellemző	Követelmény
Zsirtartalom, legalább, g/100g	20,0
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g	5,9
Tejfehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, g/100g	34
Savfok, SH°	25-40
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább, g/100g	0,6
Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma a minőség megőrzési idő végén, legalább, élőcsíra/g	10 ⁷ *

Megjegyzés*. A felhasznált tejsavbaktérium fajok ismeretében kiválasztott szabványos vagy validált vizsgálati módszerrel meghatározva.

2.3.2 Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen fehér vagy sárgásfehér színű, enyhe savókiválás megengedett.
Állomány:	egyneműen májas vagy habart alvadék. A <u>májas alvadék</u> egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, összekeverés után sima, sűrűn folyó. A <u>habart alvadék</u> sima, sűrűn folyó.
Szag:	jellegetes, kellemesen savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegetes, kellemesen savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tejföl, Kézműves Tejtermék

3. JUHGOMOLYA SAJT

3.1. A termék meghatározása

A *uhgomolya sajt* juhtejből, tejsavbaktérium-színtenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával, csurgatás, formázás és sózás útján készített oltós- és/vagy vegyes alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas, friss vagy rövid ideig érlelt sajt.

3.2. Felhasználható anyagok

A juhgomolya sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) juhtej,
- b) részben fölözött juhtej, sovány juhtej vagy ezek keverékei,
- c) juhtejszín,
- d) tejsavbaktérium-színtenyészetek,
- e) alvasztóenzim,
- f) ivóvíz,
- g) étkezési só,
- h) kalcium-klorid.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. A sajt alakja, mérete és tömege

A sajt alakja és mérete nem kötött, leggyakoribb a cipó (gomolya) forma, de lehet korong alakú is. Tömege legalább 250 g, maximum 5 kg legyen.

3.3.2. Összetételei jellemzők

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g:	47,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

3.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	kérgé vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy liszt-szerűen bevont.
Belső:	egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.

Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően zamatos, enyhén sós, idegen íztől mentes.

3.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 4.3.1. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges juhgomolya, Kézműves Tejtermék”.

4. ÓVÁRI SAJT

4.1. A termék meghatározása

Az Óvári sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, enyhén *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, röglyukas sajt.

4.2. Felhasználható anyagok

Az Óvári sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- alvasztóenzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- kalcium-klorid,
- Brevibacterium linens* szintenyészet.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong 1.	átmérő: 26-28	4-6	legalább 4 hét;

	magasság: 7-9		13- 15 °C
Korong 2.	átmérő: 14-18	1,5-3	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-12		
Hasáb	hosszúság: 22-30	2-4	
	szélesség: 8-14		
	magasság: 8-14		

4.3.2. Összetételei jellemzők

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, az oldalfelület enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, színe aransárga esetleg aranybarna, enyhén zsíros vagy nyirkos tapintású. <u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy kissé lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.
Belső:	a sajtészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű (3-6 mm átmérőjű) röglyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájjban elomló.
Szag:	jellegzetes, enyhén tejsavas, enyhén aromás, sajtos, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, sajtos, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

4.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 4.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Óvári sajt, Kézműves Tejtermék

5. TRAPPISTA SAJT

5.1. A termék meghatározása

A *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas sajt.

5.2. Felhasználható anyagok

A Trappista sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntej,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) alvasztóenzim,
- f) ivóvíz,
- g) étkezési só,
- h) kalcium-klorid.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 14-18	1,5-2,2	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-9		

5.3.2. Összetételi jellemzők

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

5.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong alakú, alap- és fedőlapja sík, sima, oldalfelülete sima, kissé kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, esetleg a sajtforma rajzolata gyengén látható; vékony és rugalmas, színe aranyárga. A kéreg száraz vagy kissé zsíros tapintású, vagy paraffin réteggel egyenletesen bevont.
Belső:	a sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsó nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló, a sajtból vett furatminta hajlítható.
Szag:	enyhe, kellemes, sajtos, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	kellemesen sós, gyengén savanykás, telt, sajtos, jellegzetesen

	zamatos, idegen íztől mentes.
--	-------------------------------

5.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék az 5.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Trappista sajt, Kézműves Tejtermék

6. PÁLPUSZTAI SAJT

6.1. A termék meghatározása

A Pálpusztai sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és Brevibacterium linens kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, rúzsflórával érő lágy, zsíros sajt.

6.2. Felhasználható anyagok

A Pálpusztai sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej,
- részben főlözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- Brevibacterium linens szintenyészet,
- alvasztóenzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- kalcium-klorid.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, g	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 4-5	46-57	legalább 10 nap; 14- 16 °C
	szélesség: 3-4		
	magasság: 2,5-3,5		

6.3.2. Összetételi jellemzők

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g:	41,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	2,0 ± 0,5

6.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas felülete vörösesbarna, enyhén nyálkás.
Belső:	a sajtészta világossárga színű, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, a metszéslap zárt, néhány erjedési- és/vagy röglyuk megengedett.
Állomány:	lágú, kenhető, szájban olvadó.
Szag:	jellegzetesen karakteres, pikáns, enyhén ammóniaszagú, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, karakteres, pikáns, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Pálpusztai sajt, Kézműves Tejtermék

7. KÖRÍTETT TÚRÓ

7.1. A termék meghatározása

A *Körített túró* tehéntúróból, tehéngomolyából vagy tehéntúró, juhtúró, tehéngomolya, illetve juhgomolya keverékéből, fűszerek és étkezési só hozzáadásával keverés és simítás útján nyert félzsíros sajt készítmény.

7.2. Felhasználható anyagok

A *Körített túró* előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntúró,
- tehéngomolya,
- juhtúró,
- juhgomolya,
- mustár,
- fűszerpaprika,
- vöröshagyma,
- köménymag,

i) étkezési só.

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	35,0
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	25,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen halvány téglavörös színű, a köménymagtól elszórtan tarkázott, tompa fényű.
Állomány:	egynemű, szájon elomló, jól kenhető, az enyhén tapadó állomány megengedett. A túrórögök felismerhetők, az ízesítőanyagokat apróra eldolgozva egyenletes eloszlásban tartalmazza.
Szag:	enyhén savanykás, hagymás, a fűszerezés jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
Íz:	enyhén savanykás, kissé csípős, a fűszerek íze kellemesen érezhető, idegen íztől mentes.

7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

7.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges körített túró, Kézműves Tejtermék

IV.

A különleges minőségű kézműves tejtermékek Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell az ezen irányelvben meghatározott tejtermékek előállításához felhasznált összetevők eredetére és minőségére vonatkozó leírással, a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőségellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát.
3. A „Kézműves Tejtermék” előállításához nem használható fel
 - 3.1. olyan tej, amely főcstejet tartalmaz,
 - 3.2. olyan állatok teje, melyeket gyógyszerekkel, antibiotikumokkal kezeltek, a kezelés befejezésétől számított 5 napig,
 - 3.3. a tej útján az emberre vagy állatra áterjedő fertőző betegségben szenvedő állatok teje,
 - 3.4. a tőgybeteg állatok teje, még abban az esetben sem, ha csak egy tőgynegyed (juhoknál egyik tőgyfél) beteg, valamint
 - 3.5. a fertőző betegségben szenvedő vagy fertőző betegség kórokozóját ürítő személy (bacilusgazda) által fejt vagy kezelt tej.
4. A „Kézműves Tejtermékek” körébe tartozó friss fogyasztású termékek, továbbá a sajtok és a túróféleségek elkészülte után a késztermékeket – már az előállítónál is – 6 °C alatt kell tárolni, és a hűtláncot meg kell őrizni a forgalmazás és kereskedelem során is, egészen a fogyasztóig.
5. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat, az ellenőrzendő minőségi jellemzők és az önellenőrzés gyakoriságát.
6. A *III. számú fejezetben* meghatározott minőségi követelményeket az önellenőrzéseken túlmenően negyedévente legalább egy alkalommal független, akkreditált laboratóriumban is ellenőriztetni kell. A mintát a vizsgálattal megbízott, akkreditált laboratórium veszi kereskedelmi forgalomból.
7. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőségmegőrzési idő lejártá után legalább 1 évig meg kell őrizni.