

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-104 számú irányelv

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott
tejtermékek**

**Dairy products with distinctive quality
indication**

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 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 TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

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

III. TERMÉKLEÍRÁSOK

1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESEGEK

1.1. A termékcsoport meghatározása

A *hőkezelt fogyasztói tejfélések* nyers tejből tisztítás, zsírtartalom beállítás, szükség szerinti homogénezés, esetleg tejfehérjével, ásványi sókkal, vitaminokkal való dúsítás és/vagy laktóztartalom-csökkentés 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” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.2. Felhasználható anyagok

A hőkezelt fogyasztói tejfélések előállításához felhasználható anyagok:

- nyers tehéntej vagy más fajú tejlő állat nyers teje,
- tejfehérje-koncentrátumok,
- ásványi anyagok,
- vitaminok,
- laktózbontó enzim.

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.
Állomány:	Egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölzödéstől mentes, kivételt képeznek a homogénetlen pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölzödés megengedett, ha a felfölzödött 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 állatfajtától és a hőkezelés módjától függően.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tej.

2. GOMOLYA SAJT

2.1. A termék meghatározása

A Gomolya sajt tehéntejből vagy juhtejből vagy kecsketejből vagy ezek keverékéből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával, csurgatás, formázás és sózás útján készített oltós- és/vagy vegyes alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas, friss vagy rövid érlelésű sajt.

2.2. Felhasználható anyagok

A Gomolya sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehén-, juh-, kecsketej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpor,
- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztóenzim,
- h) ivóvíz,
- i) étkezési só,
- j) kalcium-klorid,
- k) kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.)

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. A sajt alakja, mérete és tömege

A sajt alakja és mérete nem kötött, tömege legalább 250 g, maximum 5 kg legyen.

2.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
Száranyag-tartalom, g/100g	50,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5

2.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Kérgé vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy lisztszerűen bevont.
Belső:	Egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.

Állomány:	Jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, az érlelt sajt esetében enyhén sós, idegen íztől mentes.

2.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 2.3.1. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Gomolya sajt

3. ÓVÁRI SAJT

3.1. A termék meghatározása

Az Óvári sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, röglyukas sajt.

3.2. Felhasználható anyagok

Az Óvári sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben főlözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpor,
- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztóenzim,
- h) ivóvíz,
- i) étkezési só,
- j) kalcium-klorid,
- k) kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.)

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. 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; 13- 15 °C
	magasság: 7-9		
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		

3.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokozatokban	
	Zsíros	Félzsíros
Száranyag-tartalom, g/100g	58,0 ± 2,5	55,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5	32,0 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5	

3.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	<p>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.</p> <p><u>Fóliába vagy paraffinba csomagolt, egész sajt:</u> korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó, a fólia vagy paraffin sértetlen, egyenletesen simul a sajt felületére. Kéreg nélküli, a felület egyenletesen halványsárga színű, száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású.</p> <p><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.</p>
Belső:	A sajtészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű röglyuk látható.
Állomány:	Jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájjában elomló.
Szag:	Jellegzetes, enyhén aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

3.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 3.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

3.4. Csomagolás

A 3.3.3. pontban leírtak szerint.

3.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Óvári sajt

4. TRAPPISTA SAJT

4.1. A termék meghatározása

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

4.2. Felhasználható anyagok

A Trappista sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpor,
- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztóenzim,
- h) ivóvíz,
- i) étkezési só,
- j) kalcium-klorid,
- k) kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.),
- l) természetes színezék: béta-karotin.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. 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		
Hasáb	hosszúság: 14-30	1,5-4	
	szélesség: 8-15		
	magasság: 7-14		

4.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokozatokban	
	Zsíros	Félzsíros
Száranyag-tartalom, g/100g	58,0 ± 2,5	55,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5	32,0 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5	

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	<p>Korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, sima, az oldalfelület sima, enyhén 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 bevont.</p> <p><u>Fóliába vagy paraffinba csomagolt, egész sajt:</u> korong vagy hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelület enyhén domborodó, a fólia vagy paraffin sértetlen, légmentesen simul a sajt felületére. Kéreg nélküli, a felület száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású.</p> <p><u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.</p>
Belső:	A sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsószem nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható.
Állomány:	Jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, 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 érlelésű sajtból származik.

4.4. Csomagolás

A 4.3.4. pontban leírtak szerint.

4.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Trappista sajt

5. PÁLPUSZTAI SAJT

5.1. A termék meghatározása

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

5.2. Felhasználható anyagok

A Pálpusztai sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- részben főlözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejpor,
- tejfehérje-koncentrátumok,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- Brevibacterium linens szintenyészete,
- alvasztóenzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- kalcium-klorid,
- kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. 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		

5.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
Száranyag-tartalom, g/100g	44,0 ± 2,5
Zsirtartalom a száranyagban, g/100g	47,5 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	2,0 ± 0,5

5.3.3. 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:	Lágy, kenhető, szájban olvadó.
Szag:	Jellegzetesen karakteres pikáns, enyhén ammóniaszagú, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, karakteres, pikáns, idegen íztől mentes.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Pálpusztai sajt

6. KÖRÍTETT TÚRÓ

6.1. 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.

6.2. Felhasználható anyagok

A Körített túró előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntúró,
- b) tehéngomolya,
- c) juhtúró,
- d) juhgomolya,
- e) mustár,
- f) fűszerpaprika,
- g) vöröshagyma,
- h) köménymag,
- i) egyéb fűszerek,
- j) étkezési só.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
----------	---------------

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

6.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Egyenletesen halvány téglavörös színű, a köménymagtól elszórtan tarkázott, tompa fényű.
Állomány:	Egynemű, szájban 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.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges körített túró

2-104 számú irányelv melléklete

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek előállításának Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell az ezen irányelvben meghatározott tejtermékek előállításához felhasznált összetevők eredetére és minőségére vonatkozó követelmény leírással és a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó szabályozó/ellenőrző rendszerrel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőségellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát.
3. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás felügyeletének folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat és az ellenőrizendő minőségi jellemzőket.
4. 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.
5. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőség megőrzési idő lejártá után legalább 1 évig meg kell őrizni.