

# MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

1-3/51-1 számú előírás

Tejtermékek

3. kiadás, 2008.

---

## 1. §

1. Ez az előírás a tehén-, juh-, kecske- és bivalytejből készített termékekre vonatkozik.
2. A tejtermék-megnevezések a forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek ezen előírás követelményeinek.
3. Nem terjed ki az előírás azokra a tejtermékekre, amelyek a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelölésének oltalmáról szóló, a Tanács 510/2006/EK rendelete (2006. március 20) alapján oltalomban részesülnek, továbbá a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló, a Tanács 509/2006/EK rendelete (2006. március 20.) alapján elismertek.
4. Ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

## 2. §

1. A termékek előállításához a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a szokásos üzemi, kereskedelmi gyakorlatnak megfelelő minőségű összetevők használhatók fel.
2. Ízesített termékek esetében az ízesítőanyagok mennyisége – ahol nincs erre vonatkozó előírás – a termék jellegzetességét biztosító arányú legyen.
3. A termékek előállítása, tárolása, szállítása során alkalmazni kell a tejtermékekre, valamint általában az élelmiszerekre vonatkozó külön jogszabályokban előírtakat is, ezek hiányában a tevékenységeket a szokásos jó gyakorlatnak megfelelően kell végezni.
4. A termékek csomagolására csak a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyag és védőgáz használható fel. A csomagolásnak olyanak kell lennie, hogy semmilyen tulajdonságával (méret, megjelenés, tömeg, térfogat stb.) ne vezesse félre a fogyasztót.
5. A termékek jelölésében a vonatkozó jogszabályokban, valamint a mellékletben rögzítettek mellett az alábbiakat kell figyelembe venni:
  - a) Megnevezés
    - Tehéntejből gyártott termék esetén nem kötelező a tehéntejre utalás. Amennyiben utalás történik, akkor elegendő a „tej” szó használata.
    - Nem tehéntejből gyártott termék esetén a megnevezésben utalni kell a felhasznált tejfélésegre (pl.: „ízesített tejkészítmény kecsketejből”), ha a tejösszetevő kizárólagosan a jelölt állatfaj tejéből származik. Ettől a szabálytól a mellékletben meghatározott kivételek esetében el lehet térni.
    - Kevert alapanyagból (különféle tejelő állatoktól származó tejből, illetve

tejtermékből) gyártott termékek esetén a megnevezésben ezt fel kell tüntetni (pl.: „zsíros, félkemény sajt kevert tejből”).

- Ízesített készítmények megnevezésében utalni kell az ízesítőanyagként használt élelmiszer nevére (pl.: „Málnás joghurt”). Többféle ízesítőanyag használatakor a megnevezésben a meghatározó ízre kell utalni, illetve lehet az ízesítőanyagok közismert gyűjtőnevét (pl.: „Erdei vegyes gyümölcsös joghurt”) is használni. Ha a terméket kizárólag aromával ízesítették, akkor a megnevezésben csak az „.....ízű” kifejezéssel szabad utalni a termék jellegére (pl.: „Őszibarackízű aludttej”).
- A füstölt termékek megnevezésében a „hagyományosan füstölt”, „füstölt” vagy „füstízű” kifejezésekkel kell utalni a füstölt íz elérésének módjára a 3. § 7. pontjának megfelelően.
- A friss jelző fogyasztói tej esetében kizárólag 72 °C hőmérsékleten 15 másodpercig vagy ezzel egyenértékű hőkezeléssel pasztörözött tejre használható.

#### b) Egyéb jelölés

Az összetevők mennyiségi jelölésére vonatkozó általános szabályoknak megfelelően:

- kevert alapanyagból gyártott termékek esetében az összetevők felsorolásában fel kell tüntetni a felhasznált tejfeleségek mennyiségét is,
- a nem kizárólagosan aromával ízesített termékek esetén az ízesítőanyag mennyiségét tömegszázalékban (% , m/m),
- az összetevők között a füstízt adó összetevőt mennyiség nélkül kell feltüntetni, amit a 3. § 7. pontjának megfelelően, a „füst” vagy „füstaroma” kifejezésekkel kell megadni.

### 3. §

Ezen előírás vonatkozásában:

1. **Alvasztás:** technológiai művelet, amelynek során a folyékony tej, tejszín stb. kocsonyás (gél) állapotba megy át. Megkülönböztetünk oltó hatására bekövetkező oltós alvadást, sav hatására lejátszódó savas alvadást, valamint oltó és sav együttes hatására végbemenő vegyes alvadást.
2. **Alvasztóenzim (oltóenzim):** olyan állati, növényi vagy mikrobaeredetű készítmény, amely a tejet édes állapotban megalvasztja.
3. **Erjedési lyuk:** az érés során a sajtésztaiban képződő szén-dioxid által kialakított többé-kevésbé szabályos kerek lyuk.
4. **Élőflóra:** a termékben jelen lévő, élő, hasznos mikroorganizmusok összessége.
5. **Felfölöződés:** a zsír elkülönülése a tej, a tejszín stb. felszínén.
6. **Fölözés:** a tejnek, savónak stb. zsírban dús és sovány részre való szétválasztása gépi úton.
7. **Füstölés és a füstölt íz kialakítása**
  - a) *Hagyományos füstölés*  
Olyan művelet, amelynek célja - keményfa közvetlen elégetéséből származó füstben - a tejtermék füstölt ízének kialakítása és az eltarthatóság növelése, a termék jellegének megfelelően hideg vagy meleg füsttel.
  - b) *Füstölés*  
Olyan művelet, amelyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a tejtermék felületére viszik (bemerítés, permetezés, porlasztás stb.), majd megfelelő hőmérséklet és időtartam alkalmazásával a felületre rászárítják.
  - c) *Füstízesítés*  
Olyan művelet, amelyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a tejtermékbe juttatják (bekeverés, injektálás stb.)

8. **Homogénezés:** a tej, a tejszín zsírgolyócskáinak elaprózása, esetenként ezekből halmazok képzése.
9. **Hőkezelés:** a tej, a tejszín, illetve a tejtermék melegítésével, hevítésével kapcsolatos művelet, amelynek célja a mikroorganizmusok számának csökkentése, elpusztítása. Főbb hőkezelési eljárások:

Pasztörözés:

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) szerint.

Pasztörözésnek tekinthető a magas hőmérsékleten végzett pillanathevítés is, amelynek során a tejet, tejszínt, illetve a tejterméket 100 °C alatti hőmérsékleten olyan hőmérséklet-idő kombinációval kezelik, amelynek eredményeként a hőkezelés után a foszfatáz- és a peroxidázpróba egyaránt negatív eredményt mutat.

Ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezelés (UHT-kezelés):

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete szerint.

Nagyon magas hőmérsékleten végzett hőkezelés (ESL-hőkezelés):

Olyan 100 °C feletti hőkezelés, amelynek során a tejet, a tejszínt, illetve a tejterméket legfeljebb 134 °C hőmérsékleten, legalább 0,1 másodpercig hőkezelik.

10. **Író:** a köpüléskor a zsír kiválása után a tejből, tejszínből visszamaradó folyékony termék.
11. **Ízesítőanyag:** gyümölcs-, zöldségkészítmények, fűszerek, növényi kivonatok, cukor, méz, egyéb élelmiszerek, aromák, amelyeket a termékek jellegzetes ízének elérése érdekében adnak a termékhez.
12. **Kéregflóra:** a sajt kiszáradt felületén, a kérgén megtelepedő, emberi egészségre ártalmatlan mikroorganizmusok összessége.
13. **Kultúra (színtenyészet):** egyes tejtermékek gyártásához használt, az emberi egészségre ártalmatlan speciális mikrobatenyészet.
14. **Membránszűrés (membránszeparáció):** a szelektív permeabilitás elvén alapuló művelet, amellyel a folyadék egy vagy több komponensét féligáteresztő membránnal, nyomás alkalmazásával szeparálják.  
*Megjegyzés:* A művelet feltételei a megfelelő pórusméretű membrán, a szűréshez szükséges hajtóerő (nyomás) és az elválasztandó komponensek közötti méretkülönbség. A szűrés folyamat eredményeként permeátum és koncentrátum (retentátum) keletkezik. A fontosabb membránszűrés eljárások a reverzozmózis (hiperszűrés), a nanoszűrés (ultraozmózis), az ultraszűrés és a mikroszűrés.
15. **Nemespenész:** egyes sajtfeleségek gyártásához használt penészgomba-tenyészet.  
Fehér nemespenész: a *Penicillium camemberti* vagy a *Penicillium caseicolum* penészgomba fehér színű tenészete.  
Zöld nemespenész: a *Penicillium roqueforti* penészgomba tenészete.
16. **Ömlesztés:** olyan peptizációval járó kolloidkémiai változás, amelynek során a sajtfehérje gél-állapotból szolállapotba megy át.
17. **Ömlesztősók (emulgeálósók):** azok az adalékanyagok, amelyek a sajtban lévő fehérjéket szolállapotúvá alakítják, és egyúttal segítik a zsírt és más komponenseket közel homogén eloszlásba hozni.
18. **Penészerezés:** a zöld nemespenésszel érő sajtokban az érés során kialakuló kékeszöld színű penészek hálózata.
19. **Permeátum:** a membránszűrés során a membránnylásokon átmenő tejalkotórészeket tartalmazó folyadék.
20. **Prebiotikumok:** olyan természetes tápanyagok, amelyek jellemzően a probiotikumok kizárólagos tápanyagai, ennélfogva elősegítik azok bélbeni elszaporodását, túlsúlyba kerülését.

21. **Probiotikumok:** olyan humán bélbaktériumok, amelyek jótékony hatással vannak a gazdaszervezet egészségi állapotára.
22. **Probiotikus tejtermékek:** a tápcsatorna egészséges működéshez nélkülözhetetlen ún. bélbarát mikrobatörzseket tartalmazó savanyú tejtermékek.
23. **Röglyuk vagy röghézag:** az össze nem tapadó (forradó) alvadékrögök között a sajt érése során termelődő szén-dioxid hatására képződő szabálytalan hézag, nyílás.
24. **Rúzsflóra:** vörösesbarna nyálkás bevonatot létrehozó *Brevibacterium linens* tenyésztete a sajt felületén.
25. **Savó:** a tejnek a kazeinfehérje eltávolítása (kicsapatása) után visszamaradó része.
26. **Savófehérje:** a kazein eltávolítása után a savóban visszamaradó fehérjék összessége.
27. **Savófehérje-koncentrátum:** nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely a fehérjéknek savóból való elkülönítésével (pl. membránszeparációval) és vízelvonással készül.
28. **Savó kiválás:** a savó spontán elkülönülése az alvadéktól.
29. **Savószín:** savóból fölözés útján nyert zsírdús termék.
30. **Savóvaj:** savószínből köpüléssel előállított vaj.
31. **Szinbiotikum:** a pro- és prebiotikumok együttese, amelyek előnyös hatása összegződik és nemegyszer szinergistává válik, amelyből eredően szinbiotikusak azok a tejalapú termékek, amelyek készítéséhez nemcsak probiotikumokat, hanem egy vagy több prebiotikumot is felhasználtak.
32. **Tejfehérje-koncentrátum (retentátum):** nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely tejből készül a fehérjék koncentráálásával (pl. membránszeparációval) és esetenként vízelvonással.
33. **Tejsűrítmény:** a tej vákuumbepárlásával vagy azzal egyenértékű művelettel előállított termék, amelyben a szárazanyag-összetevők egymáshoz viszonyított aránya megegyezik a tejben lévővel.
34. **Utóhőkezelés:** a félkész vagy a késztermék hőkezelése, jellemzően 68–76 °C hőmérsékleten a kultúrából származó mikrobák nagy részének elpusztítása céljából.
35. **Vajolaj:** a vajzsír szobahőmérsékleten folyékony frakciója.
36. **Vízmentes tejszír:** legalább 99,8% tejszírt és legfeljebb 0,1% vizet tartalmazó termék.

#### 4. §

1. Egyes tejtermékek részletes előírásait a Melléklet tartalmazza.
2. A Mellékletben szereplő termékek előállításához az ott meghatározottakon túl felhasználhatók:
  - adalékanyagok, a vonatkozó előírásokban meghatározott termékekhez és az ott megjelölt mennyiségben,
  - vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok, a külön jogszabályokban foglaltaknak megfelelően.

#### 5. §

Ezen előírás új jelölési rendelkezéseinek nem megfelelő jelölésű termékek a hatálybalépéstől számított 18 hónapig előállíthatók és az addig előállított termékek ezt az időpontot követően is forgalomba hozhatók.

## MELLÉKLET AZ 1-3/51-1 SZÁMÚ ELŐÍRÁSHOZ

### **1. ÍZESÍTETT TEJKÉSZÍTMÉNYEK; TEJ-, SAVÓ-, ÍRÓ- ÉS PERMEÁTUMALAPÚ ITALOK**

#### **1.1. A termékcsoport meghatározása**

Az ide tartozó termékek az 1.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből megfelelő hőkezeléssel készülnek.

#### **1.1.1. Ízesített tejkészítmények**

Olyan készítmények, amelyeket tejből, ízesítőanyagok, továbbá színezékek és egyéb adalékanyagok hozzáadásával állítottak elő. Az ízesített késztermékben a tejhányad legalább 70% (m/m) legyen. Állományuk folyékony, zselírozott vagy szilárd lehet.

A termék nem tartalmazhat olyan összetevőt, amely a tej komponenseinek helyettesítésére szolgál.

#### **1.1.2. Tejalapú italok**

Olyan készítmények, amelyekben a tejhányad legalább 50% (m/m), de nem éri el a 70%-ot (m/m), és az előállításukhoz savót, író, permeátumot, esetleg vizet vagy ezek keverékeit, ízesítőanyagot, továbbá szükség szerint színezékeket és egyéb adalékanyagokat is felhasználnak.

#### **1.1.3. Savó-, író- és permeátumalapú italok**

Olyan készítmények, amelyekben a tejhányad nem éri el az 50% (m/m)-ot, és az előállításukhoz savót, író, permeátumot, esetleg vizet vagy ezek keverékeit, továbbá ízesítőanyagot, továbbá szükség szerint színezékeket és egyéb adalékanyagokat is felhasználnak.

#### **1.2. Felhasználható összetevők**

Tej, tejsűrítmény, tejpör, író vagy ezek keveréke, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, ízesítőanyagok, laktózbontó enzim, víz.

Savó, permeátum, illetve ezek sűrítményei csak az 1.1.2. és az 1.1.3. pont szerinti termékekhez.

#### **1.3. Minőségi követelmények**

Zsír tartalmi követelmények az 1.1.1. és az 1.1.2. pont szerinti termékekre:

Zsír fokozat	Zsír tartalom, % (m/m)	
sovány	legfeljebb	0,5
zsírszegény	legalább	0,6
	legfeljebb	1,8
félzsíros	legalább	1,9
	legfeljebb	3,4
zsíros	legalább	3,5

Egyéb követelmények:

Tejfehérje-tartalom, legalább 2,1% (m/m) az 1.1.1. pont szerinti termékekre.

Tejfehérje-tartalom, legalább 1,5% (m/m) az 1.1.2. pont szerinti termékekre.

**Érzékszervi követelmények**

	Ízesített tejkészítmények		Tej-, savó-, író- és permeátumalapú ital
	Tejital	Zselírozott tejkészítmény	
Külső	Jellegzetes, az ízesítésre jellemző színű.	Jellegzetes, az ízesítésre jellemző színű, fényes felületű.	Egyenletes, az alapanyagra jellemző színű, ízesített termék esetén az ízesítő- és/vagy a színezőanyagra jellemző.
Állomány	Pelyhes kicsapódástól, felfölözödéstől és üledéktől mentes.	Egynemű, sima, a zselírozás mértékétől függően sűrűn folyó, kanalazható vagy májas, szájban elomló és a csomagolóeszköz falához jól tapadó.	Egynemű, kiválástól mentes.
Szag	Az ízesítésre jellemző, kellemesen aromás, tiszta.		Tiszta, idegen szagtól mentes, jellegzetes.
Íz	Az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző, jellegzetesen zamatos, tiszta.		Tiszta, idegen íztől mentes, jellegzetes.

**1.4. Jelölés**

A jelölésére vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint az alábbi kiegészítésekkel.

**Megnevezés**

A termékek megnevezésében fel kell tüntetni a hőkezelésre utaló kifejezéseket és a termék tényleges zsírtartalmát tömegszázalékban.

Ha a tej összetételében módosítás történt, azt a megnevezéshez kapcsolt szóval vagy szavakkal kell jelezni, pl.: „laktózbontott” vagy „csökkentett tejcukor tartalmú”.

Az 1.1.1. pont szerinti termék megnevezése tartalmazhatja a „tej” szót, pl. „karamellás tej”, „gyümölcsös tejkészítmény”.

Az 1.1.2. és az 1.1.3. pont szerinti készítmények megnevezésében a „tej” szó még szóösszetételben sem szerepelhet, ezért a csoportmegnevezés sem lehet része a termék megnevezésének. A megnevezés lehet pl.: „Reggeli ital”, „Kakaós ital”, „Író”.

**Egyéb jelölés**

Fel kell tüntetni a termék 1.3. pont szerinti zsírfokozatát. Homogénezés esetén utalni kell a műveletre.

**2. SAVANYÚ TEJTERMÉKEK****2.1. A termékcsoporthatározása**

Az ide tartozó termékek megfelelően előkészített és hőkezelt tejből, a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készülnek.

10%-nál (*m/m*) kisebb zsírtartalom esetén savanyú tejekről, legalább 10% (*m/m*) és azt meghaladó zsírtartalom esetén savanyú tejszínekről beszélünk.

**2.1.1. Élőflórás savanyú tejek és tejszínek (natúr)**

Olyan termékek, amelyeket megfelelően előkészített és hőkezelt tejből, tejszínből, a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek, illetve probiotikus mikrobatorzsek hozzáadásával, savanyítással (pH-csökkentés) és alvasztással állítottak elő, és a minőségmegőrzési időtartamuk lejártáig legalább a 2.3. pontban előírt mennyiségben tartalmazzák a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat.

A fontosabb savanyú tejek és tejszínek gyártásához a következő speciális mikrobatenyészeteket használják.

- a) Joghurt: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* meghatározott arányú szinbiotikus tenyésztete.
- b) Kefir: Kefirgombából készített kultúra; *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*-, *Lactococcus*- és *Acetobacter*-félék jellemző arányban. Tartalmaz még laktózerjesztő élesztőket (*Kluyveromyces marxianus*) és laktózt nem erjesztő élesztőket (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*).
- c) Más fermentált Mezofil és/vagy termofil tejsavbaktériumok egytörzs- vagy tejtermékek keveréktenyésztete.

### 2.1.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

Olyan termékek, amelyeket a 2.1.1. pont szerinti termékekből ízesítőanyagok, a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen. A végtermék a minőségmegőrzési időtartamának lejártáig a 2.1.1. pont szerinti termék arányának megfelelő mennyiségben kell, hogy tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

### 2.1.3. Nem élőflórás savanyú tej- és tejszínkészítmények (natúr)

Olyan mikrobapusztító módszerrel (pl.: utóhőkezeléssel) kezelt termékek, amelyeket a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyésztetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással állítottak elő. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, így a termék hosszabb ideig tárolható.

### 2.1.4. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

Olyan mikrobapusztító módszerrel (pl.: utóhőkezeléssel) kezelt termékek, amelyeket a 2.1.1. pont szerinti termékekből, a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, így a termék hosszabb ideig tárolható.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

## 2.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejszírtmény, vagy ezek keveréke, tejszín, vaj, tejpor, víz, étkezési só, savópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, prebiotikumok, a 2.1.1. pontban meghatározott mikrobatenyésztetek.

Ízesítőanyagok és zselatin csak a 2.1.2. és 2.1.4. pontok szerinti termékekhez.

## 2.3. Minőségi követelmények

### Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Zsírtartalom, % (m/m)	
Savanyú tej(készítmény)	legalább	3,0
Félzsíros savanyú tej(készítmény)	kevesebb, mint	3,0
	de több, mint	0,5
Sovány savanyú tej(készítmény)	legfeljebb	0,5
Savanyú tejszín (tejföl)	legalább	20
Félzsíros savanyú tejszín (tejföl)	kevesebb, mint	20
	de legalább	10

Speciális kémiai és mikrobiológiai követelmények

Jellemző	Savanyú tejek, a kefir kivételével	Kefir	Tejföl
Tejfehérje-tartalom, legalább, % ( <i>m/m</i> )	2,7	2,7	-
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % ( <i>m/m</i> )	-	-	5,9*
Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, % ( <i>m/m</i> )	34,0		
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább, % ( <i>m/m</i> )	0,6		
Savfok, SH°	-	-	25-40
Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g	10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup>	10 <sup>6</sup>
Kultúrából származó élesztők száma, legalább, élőcsíra/g	-	10 <sup>4</sup>	-

\*Félzsíros tejföl esetén 6,4% (*m/m*)

*Megjegyzés:* Probiotikumot tartalmazó savanyú tejtermékek esetén a probiotikus mikrobák száma a minőségmegőrzési idő végén legalább 10<sup>6</sup> élőcsíra/g kell, hogy legyen.

A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetében a követelmények az egyszerű savanyú termékhányadra vonatkoznak az ízesítő- és egyéb anyagok hozzáadása előtt.

A 2.1.3. és a 2.1.4. pont szerinti termékekre az élőcsíra-előírások nem vonatkoznak.

Érzékszervi követelmények

	Natúr savanyú tej és tejszín	Ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény
<i>Külső</i>	Egyenletesen csontfehér színű, felfölzödéstől mentes.	Egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű, felfölzödéstől és savó kiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok felhasználásakor az alvadékban a darabok láthatók, habosítás esetén a habszerkezet érzékelhető.
<i>Állomány</i>	A <b>májás</b> alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, felfölzödéstől és savó kiválástól mentes, összekeverés után sima, sűrűn vagy hígán folyó; a <b>habart</b> alvadék egynemű, felfölzödéstől és savó kiválástól mentes, sima, sűrűn vagy hígán folyó.	Hígán vagy közepesen sűrűn folyó vagy habszerkezetű, felfölzödéstől és savó kiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok használatakor az alvadékban a darabok érzékelhetők.
<i>Szag</i>	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.	Kellemesen savanykás, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.



Íz	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos.	Kellemes savanykás-édeskés vagy sós, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
----	--	--

#### 2.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

##### Megnevezés

Például: joghurt, kefir, acidofilusz tej, aludttej, tejföl.

A „joghurt” név csak a 2.1.1. a) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésében használható.

A „kefir” név csak a 2.1.1. b) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésében használható.

Az „aludttej” az „acidofilusz tej” és a „tejföl” név csak a 2.1.1. c) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésben használható.

Probiotikumot és prebiotikumot egyaránt tartalmazó élőflórás termék szinbiotikusnak is nevezhető.

Nem élőflórás termékek esetében a termék megnevezésében a „savanyú tej” vagy „savanyú tejszín” szókapcsolatot kell használni, kivéve a tejfölt, ahol megengedett és elegendő a „tejföl” szó használata.

##### Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a termék zsírfokozatát, ha az félzsíros, illetve ha az sovány. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetén a zsírfokozatot a natúr termékhányadra vonatkoztatva kell megadni.

Meg kell jelölni a késztermék tényleges zsírtartalmát tömegszázalékban. Jelezni kell a csomagoláson a nem élőflórás termékek esetén a mikrobapusztító eljárást (pl.: utóhőkezelést), illetve ha a termék állagát jelentősen befolyásoló egyéb fizikai kezelést (például habosítást) is alkalmaztak.

Az „élőflórás” kifejezés a 2.1.1. és a 2.1.2. pont szerinti termékekre használható.

### 3. TEJSZÍNEK ÉS TEJSZÍNKÉSZÍTMÉNYEK

#### 3.1. A termékcsoporthatározása

Tejből főzés vagy más koncentrációs eljárással nyert, zsírban dúsított, továbbá a 3.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből készülő, megfelelően hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett, legalább 10% (m/m) zsírtartalmú, „zsír a vízben” emulzió típusú tejtermék.

Az ide tartozó termékek lehetnek tejszín, továbbá ezek felhasználásával és ízesítőanyagok hozzáadásával előállított ízesített tejszínkészítmények.

##### 3.1.1. Tejszín

Különböző zsírtartalommal gyártott, hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett zsírdús termékek. Idetartoznak a félzsíros tejszín, a tejszín, a habtejszín, a zsírdús habtejszín és az extra zsíros tejszín.

##### 3.1.2. Ízesített tejszínkészítmények

Olyan termékek, amelyeket a 3.1.1. pont szerinti termékekből a 3.2. pontban felsorolt összetevők szükség szerinti hozzáadásával, hőkezeléssel és hűtéssel állítottak elő, és folyékony vagy habosított formában hoztak forgalomba. Az ízesített késztermékben az ízesítés előtti tejszínhányad legalább 58% (m/m) legyen.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

##### 3.1.3. Aeroszolos tejszín és ízesített tejszínkészítmények

A 3.1.1. és a 3.1.2. pont szerinti termékeket inert gázzal működő, porlasztószelepes, nyomásálló csomagolóeszközben hozzák forgalomba, amelyből a termék a szelep nyitásával habosított formában nyerhető ki.

### 3.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejsűrítmény, tejpor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok. Ízesítőanyagok, levegő és vagy inert gázok csak a 3.1.2. és a 3.1.3. pont szerinti termékekhez.

### 3.3. Minőségi követelmények

#### Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Zsír tartalom, % (m/m)	
Félzsíros tejszín	legalább	10
	kevesebb, mint	18
Tejszín	legalább	18
	kevesebb, mint	45
Extra zsíros tejszín	legalább	45
Habtejszín és tejszínhab	legalább	28
	kevesebb, mint	35
Zsírdús habtejszín és zsírdús tejszínhab	legalább	35

#### Érzékszervi követelmények

	Tejszín	Ízesített és aeroszolos tejszínkészítmény*
<i>Külső</i>	Egyenletesen csontfehér színű, felfölözödéstől mentes vagy legfeljebb kismértékben felfölözödött, de a tejszínréteg keveréssel könnyen elosztható.	Felfölözödéstől mentes, az ízesítőanyagra jellemző színű, darabos ízesítőanyag használatakor a darabok láthatók.
<i>Állomány</i>	Sima, egynemű, a zsír tartalomnak megfelelően sűrűbben folyó, habbá verve a hab kemény, léeresztéstől mentes.	Sima, az ízesítőanyag eloszlása egyenletes, darabos ízesítőanyag használatakor a darabok érzékelhetők.
<i>Szag</i>	Tiszta, kellemes, enyhén főtt szagú.	Kellemes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
<i>Íz</i>	Enyhén édeskés, telt, tiszta, kellemesen főtt ízű.	Kellemesen édes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.

\* Habosított termék esetén az előírások a habosítás előtti állapotra, illetve aeroszolos tejszínkészítmény esetén értelemszerűen a tejszínhabra vonatkoznak.

### 3.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint az alábbi kiegészítésekkel.

#### Megnevezés

Tejszín, habtejszín, tejszínhab.

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a hőkezelés módját és a zsír tartalmat tömegszázalékban is. A termék nevében fel lehet tüntetni a felhasználás célját (pl.: kávétejszín, főzötejszín).

#### Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni az esetleges homogénezést, illetve aeroszolos termék esetén annak tényét is. A habtejszín feliratán jelezni kell, hogy a habbá verhetőség érdekében a tejszín a habbá verés előtt legalább 12 órán keresztül 1-5 °C-on kell tartani.

Aeroszolos termékek esetében a termék biztonságos felhasználására vonatkozó külön jogszabályok jelölési előírásait is be kell tartani.

## 4. OLTÓS ALVASZTÁSÚ, ÉRLELT SAJTOK

### 4.1. A termékcsoporthoz meghatározása

Tejből, továbbá a 4.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, a jellegének megfelelő kultúra hozzáadásával, enzimes alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, savóelvonással - membránszeparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátumelvonással - előállított szilárd vagy félszilárd termék, amelyben a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tejből levőt, és amelyet rövidebb-hosszabb ideig érlelnek.

Megfelelő ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók az oltós alvasztású, érlelt sajtok ízesített (pl.: köményes) és füstölt változatai is.

Az oltós alvasztású, érlelt sajtok extra kemény, kemény, félkemény vagy lágy állományúak.

#### 4.1.1. Extra kemény és kemény sajtok

A kemény és extra kemény sajtokat a szilárd, kemény sajtészta, általában a nagy méret és tömeg, a szabályos alak és a több hónapos érési idő jellemzi. Egész tömegükben érnek, de egyes esetekben érésükben a kéregflórának is szerepe lehet.

Az ide tartozó sajtok három alcsoportba sorolhatók:

##### 4.1.1.1. Reszelni való sajtok

Legfőbb jellemzőjük a kemény, szemcsés, nehezen vágható, inkább törhető, reszelhető állomány.

##### 4.1.1.2. Erjedési lyukas sajtok

Legfőbb jellemzőjük a kemény, rugalmas, vágható állomány, a metszéslapon nagyjából egyenletes eloszlásban nagy, kerek (Ementáli típusú) vagy kisebb, kerek (Gruyer típusú), tompafényű vagy fényes erjedési lyukak.

##### 4.1.1.3. Cseddározással gyártott sajtok

Jellemző tulajdonságuk a kemény, de sajátosan képlékeny állomány, a zárt vagy legfeljebb kisebb röghézagokat, repedéseket mutató sajtészta.

#### 4.1.2. Félkemény sajtok

A félkemény sajtokat a szilárd, de jól vágható állomány, a közepes méret és tömeg, a szabályos alak, valamint a többhetes érési idő jellemzi. Egész tömegükben egyenletesen érnek, egyes alcsoportok érésében a kéregflóra is szerepet játszik.

Az ide tartozó sajtok négy alcsoportba sorolhatók:

##### 4.1.2.1. Erjedési lyukas sajtok

Jellemzőjük a nagyjából egyenletes eloszlásban, nem túl sűrűn elhelyezkedő, 3–6 mm átmérőjű, kerek erjedési lyukakat mutató metszéslap és a száraz vagy kissé nyirkos sajtfelület (kéreg).

##### 4.1.2.2. Röglyukas sajtok

Legfontosabb jellemzőjük a röglyukas (röghézagos) sajtészta, továbbá, hogy egyes sajtfeleségek érésében a kéregflórának több-kevesebb szerepe van.

##### 4.1.2.3. Hevített-gyúrt sajtok

Jellemzőjük a zárt, legfeljebb légzárványokat mutató, kemény, de sajátosan képlékeny sajtészta, az egész tömegben való lassú érés, az enyhe íz.

##### 4.1.2.4. Nemespenészekkel és/vagy rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a vágható, zárt vagy röghézagos, esetenként kékeszöld penészerezésű sajtészta, esetleg a fehér penészbevonat, a jellegzetes, karakterisztikus, pikáns, csípős íz.

#### 4.1.3. Lágysajtok

A lágysajtokat lágy, a kenhetőtől a könnyen vághatóig terjedő állomány, a kis méret és tömeg, a rövid érési idő jellemzi. A sajtok nagy részének érésében a kéregflóra fontos szerepet játszik, és sok ide tartozó sajt kívülről befelé érik.

Az ide tartozó sajtok öt alcsoportba sorolhatók:

#### 4.1.3.1. Rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a lágy sajtészta, legfeljebb kevés apró erjedési vagy röglyukkal, a rúzsflóra meghatározó szerepe az érésben, a jellegzetes pikáns szag és íz.

#### 4.1.3.2. Fehér nemespenésszel érő sajtok

Legfontosabb jellemzőjük a fehér penészbevonat, a lágy sajtészta, a gombára emlékeztető szag és íz.

#### 4.1.3.3. Belső érésű sajtok

Jellemzőjük a lágy állomány, a zárt vagy kevés röglyukat, esetleg erjedési lyukat mutató metszslap, az enyhe, savanykás íz.

#### 4.1.3.4. Sólében érlelt sajtok

Legfontosabb jellemzőjük, hogy a sajtok sós, savós-vizes lében, ún. szalamurában érnek és kerülnek rendszerint forgalomba. A fehér, csontfehér sajtészta mérsékeltén lágy, képlékeny, de ugyanakkor törékeny, íze jellegzetesen savanykás, sós.

#### 4.1.3.5. Nemespenészekkel és rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a lágy, zárt vagy röghézagos, esetenként kékeszöld penészesedésű sajtészta, esetleg a fehér penészbevonat, a jellegzetes karakterisztikus, pikáns, csípős íz.

### 4.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejszín, savószín, tejpor, tejsűrítmény, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, részben fölözött tej, sovány tej, író vagy ezek kombinációi, tejsavbaktérium-kultúrák, *Propionibacterium shermanii* színtenyészete, *Brevibacterium linens* színtenyészete, *Penicillium roqueforti* színtenyészete, *Penicillium camemberti* vagy *Penicillium caseicolum* színtenyészete, probiotikumok vagy ezek keveréke, más, élelmiszer-biztonsági szempontból nem aggályos, engedélyezett színtenyészetek, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, víz, étkezési só.

Ízesítőanyagok csak az ízesített sajtokhoz használhatók.

### 4.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Zsír tartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
Zsírdús	legalább	60
Zsíros	legalább	45
	kevesebb, mint	60
Félzsíros	legalább	25
	kevesebb, mint	45
Zsír szegény	legalább	10
	kevesebb, mint	25
Sovány	kevesebb, mint	10

Állomány szerinti megnevezés	Víz tartalom a zsírmentes sajtanyagban (Vzmsa)*, % (m/m)
Extra kemény sajt	< 51
Kemény sajt	49 – 56
Félkemény sajt	54 – 69
Lágy sajt	> 67

$$* Vzmsa = \frac{\text{víz tartalom} [\% (m/m)]}{100 - \text{zsír tartalom} [\% (m/m)]} \times 100$$

#### 4.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

##### Megnevezés

Sajt.

A megnevezéshez kapcsolódóan minden sajt esetében fel kell tüntetni a 4.1.1. , a 4.1.2. vagy a 4.1.3. pont szerinti állományjellemző csoport nevét.

##### Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a sajt 4.3. pont szerinti zsírfokozatát, illetve a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat tömegszázalékban. A penésszel, rúzsflórával és sóleben érlelt sajtok esetén utalni kell erre a sajátosságra.

### 5. SAVAS ÉS VEGYES ALVASZTÁSÚ SAJTOK

#### 5.1. A termékcsoporthoz meghatározása

Tejből, íróból vagy sajtsavóból, esetleg ezek keverékéből, továbbá az 5.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, jellemzően mikrobiológiai savas és azt esetleg kiegészítő oltós (vegyes), többnyire hosszú idejű alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, majd részbeni savóelvonással - membránszeparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátumelvonással - előállított termékek, amelyekben a savósajtok kivételével a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tejsavban lévő, és amelyeket frissen vagy rövid érlelés után fogyasztanak.

Ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók a savas és vegyes alvasztású sajtok ízesített (pl.: köményes) és füstölt változatai is.

Az ide tartozó sajtok három csoportba sorolhatók:

##### 5.1.1. Friss sajtok

Jellemzőjük, hogy a gyártás után azonnal fogyaszthatók, lágy állományúak és kellemesen savanykás ízűek. Két további alcsoportba oszthatók:

###### 5.1.1.1. Étkezési tehéntúró (tehéntúró, túró)

Tehéntejből tejsavbaktérium-kultúra, esetleg alvasztóenzim hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású, rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt.

###### 5.1.1.2. Tejszínsajtok, érlelés nélküli friss sajtok

A friss sajtok ezen egyik alcsoportját a nagy zsírtartalmú, mikrobiológiai savas és azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással gyártott tejszínsajtok képezik. A friss sajtok másik nagy alcsoportját a különböző zsírtartalommal és állománnyal (pl.: krémes, habos stb.), kizárólag mikrobiológiai savas vagy azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással gyártott termékek képezik. Az érlelés nélküli friss sajtok kombinálhatók tejszínes (pl.: Cottage cheese) vagy tejfölös (Tejfölös túró) öntettel. A termékcsoporthoz tartoznak a vegyes alvasztással készített gomolyafélék is. A juhgomolyában a juhtej eredetű termékhányadnak legalább 70% (m/m)-nek kell lennie.

##### 5.1.2. Túrósajtok

Jellemzőjük, hogy alapanyaguk tejből készített nagy szárazanyag-tartalmú sovány vagy zsíros savas túró, amelyből a terméket megfelelő előkészítés, majd rúzs-kultúra vagy fehér, vagy kék nemespenész-kultúra hozzáadásával, rövid érleléssel állítják elő (pl.: Pogácsasajt). Idetartozik a savanyú túróból főzéssel előállított főzött sajt is.

##### 5.1.3. Savósajtok

Jellemzőjük, hogy savóból, esetleg tejjel, íróval vagy tejszínnel kevert savóból, legfeljebb 4,5 pH-értékig való savanyítással és hevítéssel – esetleg membránszeparációval – állítják elő a félszilárd vagy kenhető, krémes állományú terméket, amelyet natúr vagy ízesített változatban fogyasztanak (pl.: Orda, Ricotta).

## 5.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejsűrítmény, tejszín, író, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, tejsavbaktérium-kultúrák, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, probiotikus mikrobatörzsek, prebiotikumok, víz, étkezési só, ízesítőanyagok.

Az 5.1.1.1. pont szerinti termékhez étkezési kazeinát nem használható.

Édes, illetve savanyú sajtavó, rúzkultúra, nemespenész-kultúrák (kamember, rokfort) az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti termékekhez.

## 5.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények az 5.1.1. és az 5.1.2. pont szerinti termékekre

Zsír fokozat	Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok*, SH°
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60-100
zsíros	35,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0	
félzsíros	25,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0	
zsírszegény	20,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0	
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60-90

\*A savfok kizárólag az 5.1.1.1. pont szerinti termék esetében minőségi követelmény.

Fizikai és kémiai követelmények az 5.1.3. pont szerinti termékekre

Megnevezés	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)*	
Tejszínes savósajt	legalább	33,0
Savósajt	legalább kevesebb, mint	10,0 33,0
Sovány savósajt	kevesebb, mint	10,0

\* A szárazanyag a laktóz kristályvizét is tartalmazza.

Érzékszervi követelmények

	Tejszínsajt, érlelés nélküli friss sajt	Étkezési tehéntúró (túró, tehéntúró)	Túrósajt	Savósajt
<i>Külső</i>	Egyenletesen csontfehér, a tejszínsajt selymesen vagy nedvesen fénylő, a krémes állományú friss sajt tompa fényű.	Egyenletesen csontfehér színű.	Jellemzően korongformájú, sima és hézagmentes felületű, a használt kultúrára jellemző színű.	Egyenletesen csontfehér, tompa fényű.
<i>Állomány</i>	A tejszínsajt vágásfelülete zárt, kisebb hézagok elfogadhatók. A krémes állományú friss sajt jól kenhető, nyeléskor enyhén tapadó.	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazok. Gépi úton csomagolt termékek (pl.: tégelyes) esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú.	Halványsárga, áttetsző, lyuk nélküli, rugalmas, szájból elomló, legfeljebb kis túrós maggal.	Sima, egynemű, kissé tapadós, szájból elomló, vagy krémes.
<i>Szag</i>	Kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.		Jellegzetesen pikáns, aromás, idegen szagtól mentes.	Jellegzetesen aromás, savanykás, idegen szagtól mentes.
<i>Íz</i>	Jellegzetesen aromás, kellemesen savanykás, friss, tiszta, a tejszínsajt kellemesen sós, idegen íztől mentes.	Kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.	Kellemesen sós, jellegzetesen zamatos, pikáns, enyhén savanykás, idegen íztől mentes.	Kellemesen sós, enyhén savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

**5.4. Jelölés**

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Hagyományosan ismert terméknevek, az 5.1.1., az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti illetve a termék jellegét meghatározó nevek. Pl.: Friss sajt, Ricotta, Túrósajt, Savósajt

Az „étkezési tehéntúró”, a „tehéntúró” vagy a „túró” megnevezés kizárólag az 5.1.1.1. pont szerinti termék esetében használható. Az étkezési tehéntúróétól eltérő állományú friss sajtok esetében ezek a megnevezések önállóan nem használhatók, a megnevezésben elő- vagy utótagként fel kell tüntetni a friss sajt állományára jellemző tulajdonságot, pl.: „krémtúró”, „túróhab”.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a termék 5.3. pont szerinti zsírfokozatát és a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát tömegszázalékban.

## 6. SAJTKÉSZÍTMÉNYEK

### 6.1. A termékcsoporthatározása

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból, továbbá a 6.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, speciális technológiai műveletekkel (darálás, simítás, kutterozás stb.) előállított, általában kenhető állományú termékek. Készülhetnek friss (rövidebb minőségmegőrzési idejű, esetenként előflórás) és tartós (hőkezelt) változatban.

Az ide tartozó termékek három csoportba sorolhatók:

#### 6.1.1. Natúr sajt készítmények

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból, esetleg más tejeredetű termékek hozzáadásával készülnek (pl.: gomolyatúró, vajjas márványsajt). A juh- vagy a kecsketejből készült termékekben a juh- vagy a kecsketej eredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen.

#### 6.1.2. Ízesített sajt készítmények

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból ízesítőanyagok hozzáadásával előállított termékek (pl.: körített tehéntúró, sonkás krémsajt). A termékekben a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen.

#### 6.1.3. Desszert jellegű sajt készítmények

A termék desszert jellegét az ízesítőanyag használata (pl.: gyümölcsös túróhab) vagy bevonatként való alkalmazása (pl.: csokoládébevonatos vagy kakaóbevonatos túródesszert) adja. A termékek sajtöltetében a tejeredetű termékhányad legalább 50% (m/m) legyen.

### 6.2. Felhasználható összetevők

Savas és oltós alvasztású sajtok, tejszín, vaj, vízmentes tejszír, tejsűrítmény, tejpor, savópor, írópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, egyéb tejszármazékok, étkezési só, inert gázok, víz.

Ízesítőanyagok, zselatin csak a 6.1.2. és 6.1.3. pont szerinti termékekhez.

### 6.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények a 6.1.1. pont szerinti termékekre

Zsír fokozat	Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
zsírdús	50,0	legalább	60,0
zsíros	40,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0
félzsíros	30,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0
zsírszegény	25,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0
sovány	20,0	kevesebb, mint	10,0



Érzékszervi követelmények

	Natúr sajt készítmény	Ízesített sajt készítmény	Desszert jellegű sajt készítmény
Külső	Az alapanyag-sajt(ok)ra jellemző.	Az alapanyagsajt(ok)ra emlékeztető.	Rétegezett termékek esetén a rétegek elhatároltak, bevonatos termékek esetén a bevonat egyenletesen fedi a terméket. Habosított termékek esetében a habeloszlás egyenletes és finom.
Állomány	Sima, jól kenhető, szájban olvadó.	Jól kenhető, az ízesítőanyag darabjai, szemcséi érzékelhetők.	Az alapanyag-réteg, -töltet finoman szemcsés, a bevonat ép, könnyen harapható. Habosított termékek esetén az állomány könnyű.
Szag	Kellemes, jellegzetes, az alapanyagra emlékeztető.	Kellemes, jellegzetesen aromás, az ízesítőanyag(ok)ra emlékeztető.	Kellemes, tiszta, az alapanyagsajtra, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra emlékeztető.
Íz	Kellemesen sós, zamatos, az alapanyagra jellemző.	Kellemes, jellegzetesen zamatos, az ízesítőanyag(ok)ra jellemző.	Kellemesen édes, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra jellemző.

**6.4. Jelölés**

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Hagyományosan ismert terméknevek, a 6.1.1., a 6.1.2., a 6.1.3. pont szerinti, illetve a termék jellegét meghatározó nevek. Pl.: Gomolyatúró, Juhtúró, Túrókrém, Vajas márványsajt, Sonkás sajtkrém.

Túrókészítmények esetén a sajt elnevezés használata nem kötelező.

Egyéb jelölés

A 6.1.1. pont szerinti termékek esetében fel kell tüntetni azok 6.3. pont szerinti zsírfokozatát, illetve a szárazanyagra vonatkoztatott tényleges zsírtartalmat is tömegszázalékban. A desszert jellegű készítmények esetén csak a zsírfokozat feltüntetése kötelező. Az utóhőkezelt termékek esetén jelezni kell az utóhőkezelés tényét is.

**7. ÖMLESZTETT SAJTOK ÉS ÖMLESZTETT SAJTKÉSZÍTMÉNYEK****7.1. A termékcsoporthatározása**

Egy vagy több sajtfeleségből, tejalkotórészek és/vagy egyéb élelmiszerek hozzáadásával vagy ezek nélkül, aprítással, keveréssel, hőkezeléssel (ömlesztéssel) és emulgeálással előállított tejtermék.

A termékek készíthetők vágható vagy kenhető állománnyal. A vágható állományú termékeket a legfeljebb 90, a kenhetőket a 91–240 közötti, 18 °C hőmérsékleten mért penetrációs érték jellemzi.

Az ide tartozó termékek három csoportba sorolhatók:

**7.1.1. Megnevezett sajtfeleségű ömlesztett sajt**

Olyan termék, amelyet kizárólag sajt(ok)ból, a víz- és a zsírbeállításához szükséges tejszír (tejszín, vaj, vajzsír, vajolaj) hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. A termékben a megnevezett sajtfeleség(ek) mennyisége a sajt hányad legalább 75% (m/m)-a legyen a vágható és a kenhető állományú sajtokban egyaránt. A fennmaradó sajt hányad hasonló típusú sajtból álljon.

A megnevezett sajtfeleségből előállított vágható állományú ömlesztett sajt szárazanyag-tartalma legfeljebb 4% (m/m)-kal lehet kisebb, mint a gyártáshoz felhasznált megnevezett sajté, vagy mint a felhasznált sajtok szárazanyagainak számtani középértéke.

Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

### 7.1.2. Ömlesztett sajt

Olyan termék, amelyet sajt(ok)ból, a víz és a zsírbeállításához szükséges tejszír és egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. Ez utóbbiak mennyisége legfeljebb annyi lehet, hogy a végtermékben a tejcukor mennyisége ne haladja meg az 5%-ot (*m/m*).

Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

### 7.1.3. Ömlesztett sajt készítmény (pl.: ömlesztett sajtkrém)

Olyan termék, amely sajt(ok)ból, a víz- és a zsírbeállításához szükséges tejszír, valamint egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. Követelmény, hogy a végtermék szárazanyagában a sajt(ok) mennyisége legalább 51% (*m/m*) legyen, a tejcukortartalom nincs korlátozva.

Ízesítőanyagok hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

## 7.2. Felhasználható összetevők

Sajtok, víz, tejszín, vaj, vajolaj, egészségre ártalmatlan baktériumkultúrák, ízesítőanyagok a cukrok kivételével, étkezési só.

Tej, tejsűrítmény, tejpor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, savószín, savóvaj, savópor, étkezési kazeinátok csak a 7.1.2. és a 7.1.3. pont szerinti termékekhez.

Cukrok csak a 7.1.3. pont szerinti termékekhez.

## 7.3. Minőségi követelmények

### Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Zsír tartalom a sajt-szárazanyagban, % ( <i>m/m</i> )		Szárazanyag-tartalom, legalább, % ( <i>m/m</i> )	
			Vágható ömlesztett sajtok és sajtkészítmények*	Kenhető ömlesztett sajt és ömlesztett sajtkészítmény
Zsírdús	legalább	60	52	44
Zsíros	legalább kevesebb, mint	45 60	48	41
Félzsíros	legalább kevesebb, mint	25 45	40	31
Zsírsegény	legalább kevesebb, mint	10 25	36	29
Sovány	kevesebb, mint	10	34	29

\*A megnevezett sajtfeleségű vágható ömlesztett sajtok vonatkozásában a 7.1.1. pontban előírtak az irányadóak.

Érzékszervi követelmények

- Alak:* szabályos alakú ömlesztett sajtdarabok.
- Külső:* a termék kéreg nélküli, felülete sima, a csomagolóanyag hézagmentesen simul a felülethez, a hajtogatás ráncaiban nem lehet sajtanyag. Felületi ízesítés esetén az ízesítőanyag a sajt felületén egyenletes eloszlásban helyezkedjen el. Tégelybe csomagolt termék esetében a fedőfólia hegesztése folyamatos legyen. Füstölt ömlesztett sajtok esetében a kéregszerű felület egyenletes és egyöntetűen sárgásbarna színű.
- Belső:* a termék színe egyöntetű, tompa fényű vagy selyemfényű, a sajt jellegének megfelelő; a sajt szerkezete tömör, lyuk nélküli, egy-két légbuborék megengedett. A sajtésztaiba kevert ízesítőanyag szemcséi a metszslapon egyenletes eloszlásban láthatók.
- Állomány:* jól vágható vagy kenhető, sima, szájban könnyen olvadó.
- Szag:* sajtszerű, típusmegnevezés esetén a felhasznált sajtra, illetve ízesítés esetén az ízesítőanyagra emlékeztető.
- Íz:* megnevezett sajtfeleségű termék esetén a felhasznált sajtra jellemző, ízesítés esetén az ízesítőanyagnak megfelelő, az ízesítőanyag szemcséi a szájban érzékelhetők.

**7.4. Jelölés**

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és a 2. § 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Hagyományosan ismert terméknevek, illetve a termék jellegét meghatározó nevek. Pl.: Trappista ömlesztett sajt, Ömlesztett sajt, Ömlesztett sajtkrém.

Egyéb jelölések

Fel kell tüntetni a termék 7.3. pont szerinti zsírfokozatát és állományát, továbbá a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát 5%-ban, vagy annak egészszámú többszöröseként (ez az érték mindig az az 5%, illetve többszöröse legyen, amely közvetlenül a valós érték alatt van, azaz: valós érték: 47%, feltüntetendő érték: 45%), illetve tényleges zsírtartalmát tömegszázalékban. A 7.1.2. valamint a 7.1.3. pont szerint többféle sajtból előállított ömlesztett sajtok esetén utalni lehet a termék jellegzetes ízt adó sajt típus nevére. A 100 °C feletti hőmérsékleten végzett ömlesztést a termék csomagolásán csak akkor kell feltüntetni, ha a hőkezelés steril terméket eredményez.

-VÉGE-