

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

1-3/51-1 számú előírás (2. kiadás)

Egyes tejtermékek

1. §

(1) Ez az előírás az *1. számú mellékletben* meghatározott termékekre vonatkozik.

(2) Ezen előírásnak nem kell megfelelnie az Európai Unió más tagállamában vagy Törökországban előállított, illetve forgalomba hozott, továbbá az Európai Gazdasági Térségről szóló Megállapodásban részes valamely EFTA államban előállított élelmiszernek.

2. §

Az *1. számú mellékletben* meghatározott termékek előállításához csak a *2. számú melléklet Felhasználható anyagok* pontjában felsorolt összetevők használhatók fel.

3. §

(1) Az *1. számú mellékletben* meghatározott termékeknek meg kell felelniük a *2. számú mellékletben* előírt minőségi követelményeknek.

(2) Az *1. számú mellékletben* meghatározott megnevezések csak ezen előírásnak megfelelő termékek esetén használhatóak.

(3) Az *1. számú mellékletben* felsorolt termékekhez felhasználható adalékanyagok körét a Magyar Élelmiszerkönyv adalékanyagokra vonatkozó előírásai határozzák meg.

4. §

Ez az előírás 2005. március 1-jén lép hatályba.

A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Tejföl
2. Márkázott vaj
3. Teavaj
4. Szendvicsvaj
5. Vajkrém
6. Pannónia sajt
7. Lajta sajt
8. Óvári sajt
9. Balaton sajt
10. Mosonmegyei csemegesajt
11. Hajdú sajt
12. Márványsajt
13. Teasajt
14. Pálpusztai sajt
15. Anikó sajt
16. Krémfehérsajt
17. Tehéntúró
18. Túró Rudi

2. számú melléklet

MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

I. TEJFÖL

1. A termék meghatározása

A *Tejföl* tejből, tejszín vagy vaj hozzáadásával, homogénezéssel és tejsavbaktérium-szintenyézzettel végzett alvasztással készült savanyú tejszín.

A tejfől utóhőkezelése megengedett a széles körű konyhai célú felhasználására tekintettel.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej, tejsúrítmények vagy ezek keveréke
Tejszín
Vaj
Tejpor, tej- és savófehérje-koncentrátum
Víz
Prebiotikumok
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Probiotikus mikrobatenyészetek
Étkezési só
Adalékanyagok (csak utóhőkezelt tejfől esetében)

3. Speciális kémiai és mikrobiológiai követelmények

Jellemző	<i>Tejföl</i>	<i>Félzsíros tejföl</i>
Zsirtartalom, legalább, % (m/m)	20	10, de kevesebb, mint 20
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	5,9	6,4
Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, % (m/m)	34	34
Savfok, SH°	25-40	25-40
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább, % (m/m)	0,6	0,6
Szintenyészetből származó tejsavbaktériumok száma, nem utóhőkezelt termék esetén, legalább, élőcsíra/g	10 ⁶	10 ⁶

4. Érzékszervi követelmények

Külső: egyenletesen fehér vagy sárgásfehér színű, legfeljebb kismértékben felfölözött, kevés savókiválás megengedett.

Állomány: egyneműen májas vagy habart alvadék, a májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, összekeverés után sima, sűrűn folyó, a habart alvadék sima, sűrűn folyó.

Szag: jellegzetes, kellemesen savanykás.

Íz: jellegzetes, kellemesen savanykás, tiszta.

5. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell figyelembe venni:

- a) utóhőkezelt tejföl esetén is használható a tejföl megnevezés, de az utóhőkezelés tényére utalni kell,
- b) a megnevezésben utalni kell a zsírtartalomra,
- c) félzsíros tejföl esetén a jelölésen a zsírfokozatot is fel kell tüntetni.

II. MÁRKÁZOTT VAJ, TEAVAJ, SZENDVICSVAJ*

1. A termékek meghatározása

A *Márkázott vaj* tejszínből, tejeredetű tejsavkoncentrátum hozzáadásával vagy anélkül készült, „víz a zsírban” emulzió típusú, sózott vagy sózatlan vaj, amely megfelel a Nemzeti Minőségi Osztály követelményeinek.

A *Teavaj* tejszínből, tejeredetű tejsavkoncentrátum hozzáadásával vagy anélkül készült, „víz a zsírban” emulzió típusú vaj.

A *Szendvicsvaj* tejszínből, tejeredetű tejsavkoncentrátum hozzáadásával vagy anélkül készült, kis zsírtartalmú, „víz a zsírban” emulzió típusú vaj.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín
Tejsír, tejsírfrakció
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Víz
Tejeredetű tejsavkoncentrátum
Étkezési só

3. Kémiai követelmények**

Jellemző	Márkázott vaj		Teavaj	Szendvicsvaj
	sózatlan	sózott		
Zsírtartalom, legalább, % (m/m)	82	80	80,0	68 legfeljebb 72
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legfeljebb, % (m/m)	2	2***	2,0	2,5
Víztartalom, legfeljebb, % (m/m)	16	16	19,0	30,5
pH-érték	–	–	5,8 – 7,0	5,6 – 7,0
Sótartalom, legfeljebb, % (m/m)	–	2	–	–

4. Érzékszervi követelmények

	Márkázott vaj, Teavaj, Szendvicsvaj
<i>Külső</i>	egyöntetű, jellegzetesen tompa fényű, sárgásfehér vagy világossárga színű
<i>Állomány</i>	egynemű, szilárd és 20 °C-on jól kenhető
<i>Szag</i>	jellegzetes, kellemesen főtt, enyhén dióbélre emlékeztető, tiszta
<i>Íz</i>	jellegzetes, kellemesen főtt, enyhén dióbélre emlékeztető, tiszta

5. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl fel kell tüntetni a termék zsírtartalmát.

* A vajra vonatkozó általános követelményeket a kenhető zsírokra vonatkozó előírások megállapításáról szóló, a Tanács 1994. december 5-i 2991/94/EK rendelete tartalmazza.

** A Márkázott vaj részletes minőségi követelményeit a vaj- és tejszínpiaci intervenció tekintetében az 1255/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazásával kapcsolatos részletes szabályok megállapításáról szóló, a Bizottság 1999. december 16-i 2771/1999/EK rendeletének I. melléklete tartalmazza

*** Tejeredetű

III. VAJKRÉM

1. A termékek meghatározása

A *Vajkrém* (natúr) homogénezett, majd tejsavbaktérium-szintenyészettel megsavanyított tejszínből, vajból, tejporból vagy tejszínkészítményekből, állományjavító és állománymódosító anyagok, étkezési só, hozzáadásával előállított vajkészítmény, amelynek az utóhőkezelése megengedett.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín
Sovány tej
Tejpor
Tejfehérje-koncentrátum
Savó, savószín, savóvaj
Tejszír, tejszírfrakció
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Víz
Tejeredetű tejsavkoncentrátum
Adalékanyagok
Étkezési só

3. Fizikai és kémiai követelmények

Zsirtartalom, legalább, % (m/m)	37,0
Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	45,0
pH-érték	4,0–4,6
Penetrációs érték (5 °C-on)	120-220

4. Kolloidkémiai követelmények

A „zsír a vízben” emulziós rendszerben a zsírgolyócskák átlagos átmérője < 0,5 µm.

5. Érzékszervi követelmények

Külső: egyenletesen csontfehér vagy vajsárga színű, fényes.
Állomány: egynemű, 5–20 °C között jól kenhető.
Szag: jellegzetesen savanykás, aromás, harmonikus, tiszta.
Íz: jellegzetesen savanykás, aromás, harmonikus, enyhén sós.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl fel kell tüntetni a termék zsirtartalmát is.

IV. PANNÓNIA SAJT

1. A termék meghatározása

A *Pannónia sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium- és propionibaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim és kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, ementáli típusú kemény, zsíros, erjedési lyukas sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín
Tejsűrítmény
Tejpor
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Propionibaktérium szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
korong	átmérő: 75–85	80–120
	magasság: 16–25	
hasáb	hosszúság: 60–72	71–100
	szélesség: 60–72	
	magasság: 16–23	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 60,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: Korong alakú, hagyományosan érlelt egész sajt: szabályos alak, az alap- és fedőlap enyhén domború, az oldalfelület kissé domborodó, a kéreg világossárga színű, száraz vagy enyhén zsíros tapintású, mérsékelten vastag, sima, hibátlan, gondozott.

Korong alakú, fóliában érlelt egész sajt: szabályos alak, az alap- és fedőlap enyhén domború. Az oldalfelület esetleg enyhén domborodó, a fólia sértetlen, a sajt kéreg nélküli. A fólia rásimul a felületre, a felület világossárga színű, sima, rajta a formák mintázata esetleg látható. A sajt felülete száraz vagy enyhén zsíros, vagy kissé nyirkos tapintású.

Fóliában érlelt, hasáb alakú, egész sajt: szabályos alakú, a lapok egyenesek vagy enyhén domborodók, határozott élek, a fólia sértetlen, a sajt kéreg nélküli, a fólia rásimul a felületre, a felület világossárga színű, sima, száraz vagy enyhén zsíros, vagy kissé nyirkos tapintású.

Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt: közel szabályos alak, a fólia sértetlen, a zsugorfólia egyenletesen, a védőgázzal töltött fólia lazán, a vákuumozott fólia feszesen simul a sajtra, a vákuumozástól származó kisebb alak-, sarok- vagy éltorzulás nem kifogásolható.

Belső: a sajtészta egyenletesen sárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban 10-30 mm átmérőjű kerek vagy ovális, fényes erjedési lyukak láthatók.

Állomány: jól vágható, rugalmas, hajlékony, szájban elomló.

Szag: enyhe, jellegzetesen aromás.

Íz: telt, édeskés, jellegzetesen zamatos, dióbélre emlékeztető.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat.

V. LAJTA SAJT

1. A termék meghatározása

A *Lajta sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-színtenyészet, alvasztóenzim, kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát és színezék hozzáadásával készült, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-színtenyészetek
Brevibacterium linens színtenyésze
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
hasáb	hosszúság: 9–21	1,0–1,2
	szélesség: 7–9	
	magasság: 5,5–7,5	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 54,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 50,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, gyengén nyálkás, egyenletesen sárgásvöröses színű.
Belső: egyenletesen sárgásvörös színű, a metszéslapon egyenletesen sűrűn röghézagos.
Állomány: jól vágható, szájban elomló, kissé lágy, enyhén pépes.
Szag: jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás.
Íz: jellegzetesen zamatos, kellemesen sós, pikáns, telt.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) utalni kell a rúzsflórára.

VI. ÓVÁRI SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
korong	átmérő: 26–28	4–6
	magasság: 7–9	
hasáb	hosszúság: 22–30	2–4
	szélesség: 8–14	
	magasság: 8–14	

4. Összetételi követelmények

	Zsíros	Félzsíros
Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	56,0	53,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m)	45,0	32,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: Fóliába csomagolt, egész sajt: korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, az oldalfelülete enyhén kidomborodó, a fólia sértetlen, egyenletesen simul a sajt felületére, kéreg nélküli, a felület egyenletesen halványságra színű, száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású.

Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt: 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 szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű röglyuk látható.

Állomány: jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájban elomló.

Szag: jellegzetesen, enyhén aromás.
Íz: jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, kellemesen sós, telt.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat.

VII. BALATON SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény, tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
hasáb	hosszúság: 25–30	1,5–4,0
	szélesség: 8–14	
	magasság: 8–14	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 57,5

Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: Fóliába csomagolt, egész sajt: hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, az oldalfelület enyhén domborodó, a fólia sértetlen, légmentesen simul a sajt felületére, kéreg nélküli, a felület száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású.

Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt: szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy lazán simul a sajt felületére, vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb deformálódás nem kifogásolható.

Belső: jellegzetesen világossárga színű, a metszésfelületen mérsékelt számú erjedési lyuk látható, 1-2 röglyuk megengedett.

Allomány: jól vágható, rugalmas, szájban elomló.

Szag: jellegzetesen aromás, savanykás.

Íz: enyhén savanykás, jellegzetesen zamatos, kellemesen sós, telt.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat.

VIII. MOSONMEGYEI CSEMEGESAJT

1. A termék meghatározása

A *Mosonmegyei csemege*sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim és kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Brevibacterium linens szintenyészete
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
korong	átmérő: 20–22	2,1 – 3,1
	magasság: 7–9	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 53,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: korong alakú, az alap- és fedőlapja sík, az oldalfelülete kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vörössárga színű, gyengén nyálkás tapintású.
Belső: a sajttészta egyenletesen sárga színű, a metszéspap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos.
Állomány: vágható, kissé pépes, szájban könnyen omló.
Szag: jellegzetesen aromás, pikáns.
Íz: kellemesen sós, kissé savanykás, jellegzetesen zamatos, pikáns.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) utalni kell a rúzsflórára.

IX. HAJDÚ SAJT

1. A termék meghatározása

A *Hajdú sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim hozzáadásával előállított gomolyából mártásos hőkezeléssel készített, gyúrt, sózott és érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású félkemény, zsíros, hevített-gyúrt sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
nagy méretű csonka korong	átmérő: 29–32	7,5–8,5
	magasság: 9–12	
kisméretű korongok	átmérő: 13,5–14,5	0,95–1,05
	magasság: 6–8	
	átmérő: 10–11	0,45–0,55
	magasság: 4,5–5,5	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 55,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: Fóliába csomagolt, egész sajt: korong vagy csonka korong alakú, a lapok egyenesek, az oldalfelület enyhén domborodó, az élek határozottak, a fólia sértetlen, rásimul a sajtra, a sajt kéreg nélküli, a felület halványsárga színű, sima, száraz vagy enyhén zsíros, vagy kissé nyirkos tapintású.

Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt: szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, a zsugorfólia egyenletesen, a védőgázzal töltött fólia lazán, a vákuumozott fólia feszesen rásimul a sajtra, a vákuumozástól származó kisebb deformálódás nem kifogásolható.

Belső: a sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéspelület zárt, kisebb hézagok, zsírzárványok megengedettek.

Állomány: jól vágható, a sajtészta kissé merev, hajlítva törékeny, szájban elomló.

Szag: enyhe, jellegzetesen aromás, tiszta.

Íz: kellemesen sós, jellegzetesen zamatos, telt.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat.

X. MÁRVÁNYSAJT

1. A termék meghatározása

A *Márványsajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim és kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát és *Penicillium roqueforti* penész kultúra hozzáadásával készített, sózott és érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, penésszel érlelt, oltós alvasztású, félkemény, zsíros, penészerezett röglyukas sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Penicillium roqueforti szintenyésze
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
korong	átmérő: 18–20	2,3 – 3,5
	magasság: 9–12	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 53,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 50,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: korong alakú, az alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, az oldalfelület mérsékelten domborodó, az élek határozottak, kéreg nélküli, a felület röghezagos, csontfehér, nyirkos, a röghezagokban esetleg a zöldeskék nemespenész látható.

Belső: csontfehér színű, egyenletes eloszlásban zöldeskéken penészerezett, a metszészlap egyenletesen röghezagos, az alaplapra merőlegesen futó szűrési csatornák láthatók.

Állomány: a sajtészta merev, törékeny, morzsálódó, szájban elomló.

Szag: kissé savanykás, jellegzetesen aromás.

Íz: sós, enyhén savanykás, kissé csípős, jellegzetesen zamatos.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) utalni kell a felhasznált penészkultúrára is.

XI. TEA SAJT

1. A termék meghatározása

A *Tea sajt* tehéntejből tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim és kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, mosott, sózott, *Brevibacterium linens* baktériumflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású zárt vagy erjedési lyukas, lágy, zsíros sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Brevibacterium linens szintenyészete
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
hasáb	hosszúság: 14 – 16	0,4 – 0,9
	szélesség: 6 – 8	
	magasság: 4 – 7	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 47,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, az oldalfelület enyhén domborodó, a felület egyenletesen sárgásbarna színű, rugalmas, zárt, gyengén nyirkos tapintású.
Belső: egyenletesen sárga színű, a metszéspelület jellemzően zárt, rajta néhány kisebb erjedési lyuk megengedett.
Állomány: jól vágható, rugalmas, mérsékelten lágy, egyenletesen átérett, szájban elomló.
Szag: jellegzetesen aromás, enyhén savanykás.
Íz: jellegzetesen zamatos, savanykás, enyhén sós, telt.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) utalni kell a felhasznált rúzs-kultúrára is.

XII. PÁLPUSZTAI SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Brevibacterium linens szintenyésze
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, g
hasáb	hosszúság: 4–5	43–57
	szélesség: 3–4	
	magasság: 2,5–3,5	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 44,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 45,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, az oldalfelülete kissé kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, felülete vörösesbarna, enyhén nyálkás.
Belső: a sajtészta világossárga, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, a metszészlap zárt, néhány erjedési lyuk megengedett.
Allomány: lágy, kenhető, szájban olvadó.
Szag: jellegzetesen pikáns, enyhén ammóniaszagú.
Íz: kellemesen sós, jellegzetesen zamatos, pikáns.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) utalni kell a felhasznált rúzs-kultúrára is.

XIII. ANIKÓ SAJT

1. A termék meghatározása

Az *Anikó sajt* tehéntejből tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim és kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, sózott és érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, belső érésű, lágy, zsíros sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejszín, savósín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
korong	átmérő: 14,5–16,5	1,3–1,8
	magasság: 7,5–9,5	

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 50,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 51,0

5. Érzékszervi követelmények

Külső: korong alakú, az alap- és fedőlapja sík, az oldalfelülete enyhén kidomborodó, kéreg nélküli, a fólia sértetlen, jól simul a sajtra, a felület csontfehér vagy halványsárga színű, kissé nedves tapintású.
Belső: a sajtészta sárgásfehér színű, a széleken kissé világosabb, a metszéslapon egyenletes eloszlásban röghézagok láthatók, néhány erjedési lyuk nem kifogásolható.
Állomány: kissé lágy, enyhén pépes, szájban könnyen elomló.
Szag: enyhén savanykás, jellegzetesen aromás.
Íz: enyhén savanykás, kellemesen sós, jellegzetesen zamatos.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemező csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat.

XIV. KRÉMFEHÉRSAJT

1. A termék meghatározása

A *Krémfehérsajt* tehéntejből vagy juhtejből, vagy tehéntej és juhtej keverékéből ultraszűréssel és vákuumbepárlással, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim hozzáadásával készített, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, sólében érlelt, lágy, zsíros sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Juhtej
Tejszín, savószín
Tejpor
Tejsűrítmény
Tejfehérje-koncentrátum
Részben fölözött tej, sovány tej vagy ezek kombinációi
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim
Víz
Adalékanyagok
Étkezési só

3. A sajt mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
hasáb	élhosszúság: 10,5–11,5 magasság: 7,5–8,5	0,9–1,1
hasáb vagy korong	méretmegkötés nélkül	0,10–0,50

4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	40,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m)	45,0
Nátrium-klorid tartalom, legalább, % (m/m)	2,5

5. Érzékszervi követelmények

<i>Külső:</i>	alakja szabályos hasáb, esetleg korong, valamennyi lapja sík, az élek határozottak, kéreg nélküli, felülete csontfehér színű, sima, a szalamurától nedves.
<i>Belső:</i>	a sajtészta csontfehér színű, a metszészlap zárt, néhány kisebb légzárvány megengedett.
<i>Állomány:</i>	szilárd, sima, szájban elomló, hajlításkor porcelánszerűen törik.
<i>Szag:</i>	kellemes savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta.
<i>Íz:</i>	sós, kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos.

6. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a) a megnevezéshez kapcsolódóan az állományjellemző csoportnevet,
- b) a termék zsírfokozatát,
- c) a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat,
- d) „sólében érlelt” kifejezést.

XV. TEHÉNTÚRÓ

1. A termék meghatározása

A *Tehéntúró* tehéntejből tejsavbaktérium-szintenyészet, esetleg alvasztóenzim hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású, jellemzően rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt.

2. Felhasználható anyagok

Tehéntej
Tejsűrítmény
Tejszín
Tejpor
Író
Tejfehérje-koncentrátum
Savófehérje-koncentrátum
Étkezési kazeinátok
Tejsavbaktérium-szintenyészetek
Rennin, vagy más megfelelő alvasztóenzim
Probiotikus mikrobatörzsek
Prebiotikumok
Víz
Étkezési só

3. Kémiai és fizikai követelmények

Jellemző	Zsírdús	Zsíros	Félzsíros	Zsírsegény	Sovány
Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	40,0	35,0	25,0	20,0	15,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m)	60,0	45,0	25,0	10,0	kevesebb, mint 10
Savfok, SH°	60-100	60-100	60-100	60-100	60-90

4. Érzékszervi követelmények

Külső: egyenletesen csontfehér színű.
Állomány: laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazok vagy gépi úton csomagolt termék esetén egynemű tömb vagy szemcsés állományú, nem morzsálódó, nyeléskor nem fojtós, legfeljebb gyengén savóeresztő.
Szag: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta.
Íz: kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, tiszta.

5. Jelölés

A termék nevezhető *TÚRÓ*-nak is.

A külön jogszabályokban előírtakon túl a következőket kell feltüntetni:

- a termék zsírfokozatát,
- a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát.

XVI. TÚRÓ RUDI

1. A termék meghatározása

A *Túró Rudi* tehéntúróból, esetleg vajból vagy tejszínből, cukorból stb., különböző ízesítőanyagok hozzáadásával, csokoládé- vagy kakaómassza bevonattal készített, közel hengeres alakú desszert jellegű sajtkészítmény.

A túróöltet tejeredetű termékhányadának legalább 50% (m/m) kell lennie

2. Felhasználható anyagok

Tehéntúró
Tejszín
Vaj
Vízmentes tejszír
Tejsűrítmény
Tejpor
Savópor
Író, írópor
Tejfehérje-koncentrátum
Savófehérje-koncentrátum
Étkezési kazeinátok
Adalékanyagok
Víz
Cukor
Aromák
Ízesítőanyagok
Bevonóanyagok (például bevonómassza, csokoládé)

3. Kémiai és fizikai követelmények*

Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m) 53,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, % (m/m) 14,0

4. Érzékszervi követelmények

Alak: közel hengeres alakú, sima vagy enyhén bordázott felületű rudacska.
Külső: a csokoládé- vagy kakaómassza a túrókorpuszt egyenletes vastagságban és összefüggően vonja be, sötétbarna színű, jól tapad, nyomásra enyhén repedezik.
Szín: a túrómassza egyenletesen fehér vagy sárgásfehér, ízesítés esetén az ízesítőanyagra jellemző színű.
Szag: a túrókorpusz bevonatára és anyagára jellemző.
Íz: kellemesen édeskés-savanykás, a túrómasszára, annak ízesítésére és bevonatára jellemző, tiszta, harmonikus.

5. Jelölés

A külön jogszabályokban előírtakon túl fel kell tüntetni a termék tej eredetű hányadára vonatkozó zsírfokozatát is.

* A követelmények a túróöltetre vonatkoznak.