

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

---

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-104 számú irányelv**

#### **Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek**

---

---

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2012. (első kiadás)

**Magyar Élelmiszerkönyv**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**

**2-104 számú irányelv**

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek**  
**1. kiadás 2012.**

**I.**

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 (alap- és 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 1-3/51-1 (a tejtermékekről) előírásnak feleljenek meg.
6. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek csomagolóanyagai **2012. július 1-ig** használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
7. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

## **II.**

### **A TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE**

1. Hőkezelt fogyasztói tejfélések
2. Gomolya sajt
3. Óvári sajt
4. Trappista sajt
5. Mosonmegyei csemegesajt
6. Pálpusztai sajt
7. Lajta sajt
8. Körített túró

### III.

## TERMÉKLEÍRÁSOK

### 1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESEGEK

#### 1. A termékcsoporthatározása

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 Európai Parlament és Tanács 853/2004/EK rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

#### 2. Felhasználható anyagok

- a) nyers tehéntej vagy más fajú tejelő állat nyers teje,
- b) tejfehérje-koncentrátumok,
- c) ásványi anyagok,
- d) vitaminok,
- e) laktózbontó enzim.

#### 3. Fizikai és kémiai követelmények

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

A termékek zsírfokozata és az egyes zsírfokozatokhoz tartozó zsírtartalmak feleljenek meg az Európai Parlament és Tanács 1234/2007/EK rendelet XIII. melléklet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

#### 4. Érzékszervi követelmények

Külső:	Egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér* színű.
Állomány:	Egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölöződéstől mentes, kivételt képeznek a homogénetlen pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölöződés megengedett, ha a felfölöződött zsírréteg keveréssel könnyen elosztható.
Szag:	Jellegzetes, enyhén főtt, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetes, édeskés, enyhén főtt*, tiszta, idegen íztől mentes.

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

#### 5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges tej”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 2. GOMOLYA SAJT

### 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. 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.)

### 3. A sajt alakja, mérete és tömege

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

### 4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-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

### 5. Érzékszervi követelmények

Külső:	Kérge vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy liszt-szerűen bevont.
Belső:	Egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.
Állomány:	Jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, az érlelt esetében enyhén sós, idegen íztől mentes.

## 6. Egyéb követelmények

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 3. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

## 7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges gomolya sajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek. Kevert tejből készített termék esetén az állatfaj neve csak akkor tüntethető fel a termék megnevezésében (pl.: juhgomolya), ha az egyszerű termékányad legalább 70%-a a megnevezett állatfaj tejéből származik.

### 3. ÓVÁRI SAJT

#### 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.

#### 2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpör,
- 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. 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	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	szélesség: 8-14		
	magasság: 8-14		

#### 4. Összetételi követelmények

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokokozatokban	
	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	



## 5. Érzékszervi követelmények

Külső:	<p>Korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, az oldalfelület enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, színe aranysárga 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, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetes, enyhén aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

## 6. Egyéb követelmények

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 3. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

## 7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Óvári sajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 4. TRAPPISTA SAJT

### 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.

### 2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpör,
- 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.

### 3. 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. Összetételi követelmények

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokokozatokban	
	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	

## 5. Érzékszervi követelmények

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 aranysárga. 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 borsó 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.

## 6. Egyéb követelmények

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 3. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelésű sajtból származik.

## 7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Trappista sajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 5. MOSONMEGYEI CSEMEGESAJT

### 1. A termék meghatározása

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

### 2. 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-színtenyészetek,
- g) *Brevibacterium linens* színtenyészet,
- h) alvasztóenzim,
- i) ivóvíz,
- j) étkezési só,
- k) kalcium-klorid,
- l) 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. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 20-22	2,1-3,1	legalább 3 hét; 14- 16 °C
	magasság: 7-9		

### 4. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, g/100g:	54,0 ± 2,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, g/100g:	47,5 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	2,0 ± 0,5

## 5. Érzékszervi követelmények

Külső:	Korong alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vörössárga színű, enyhén nyálkás tapintású.
Belső:	A sajtészta egyenletesen sárga színű, a metszéslap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos.
Állomány:	Jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, pikáns, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, pikáns, kellemesen sós, kissé savanykás, idegen íztől mentes.

## 6. Egyéb követelmények

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 3. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelésű sajtból származik.

## 7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Mosonmegyei csemegesajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 6. PÁLPUSZTAI SAJT

### 1. A termék meghatározása

A *Pálpusztai sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-színtenyészet, 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.

### 2. 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-színtenyészetek,
- g) *Brevibacterium linens* színtenyészete,
- h) alvasztóenzim,
- i) ivóvíz,
- j) étkezési só,
- k) kalcium-klorid,
- l) 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. 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		

### 4. Összetételi követelmények

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

## 5. Érzékszervi követelmények

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.

## 6. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Pálpusztai sajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 7. LAJTA SAJT

### 1. A termék meghatározása

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

### 2. 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-színtenyészetek,
- g) *Brevibacterium linens* színtenyészet,
- h) alvasztóenzim,
- i) ivóvíz,
- j) étkezési só,
- k) kalcium-klorid,
- l) 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.),
- m) engedélyezett, természetes színezékek.

### 3. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 19-21	1,0-1,2	legalább 3 hét; 14- 16 °C
	szélesség: 7-9		
	magasság: 5,5-7,5		

### 4. Összetételi követelmények

Száranyag-tartalom, g/100g:	54,0 ± 2,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, g/100g:	50,0 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5



## 5. Érzékszervi követelmények

Külső:	Hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, enyhén nyálkás, egyenletesen sárgászörös színű.
Belső:	A sajtészta egyenletesen sárgászörös színű, a metszéspont egyenletesen és sűrűn röghézagos.
Állomány:	Jól vágható, kissé lágy, enyhén pépes, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, pikáns, telt, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

## 6. Egyéb követelmények

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 3. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelésű sajtból származik.

## 7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Lajta sajt”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

## 8. KÖRÍTETT TÚRÓ

### 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.

### 2. Felhasználható anyagok

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

### 3. Összetételi követelmények

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

### 4. Érzékszervi követelmények

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.

### 5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges körített túró”.

A termék jelölése felel meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek. Kevert alapanyagú termék esetén az állatfaj neve csak akkor tüntethető fel a termék megnevezésében (pl.: körített juhtúró), ha az egyszerű termék hányad legalább 70%-a a megnevezett állatfaj tejéből származik.

## IV.

### **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 ellenőrzendő 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 lejárta után legalább 1 évig meg kell őrizni.