

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-105 számú irányelv

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek

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

Magyar Élelmiszerkönyv
(Codex Alimentarius Hungaricus)

2-105 számú irányelv

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves 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 kézműves tejtermékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Az irányelv célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokások főbb jellemzőit és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. A „Kézműves Tejtermék” hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel, döntően kézzel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, nem automatizált technikák alkalmazásával előállított tejtermék. Jellemző a gyártás kis volumene, a napi maximum 5.000 liter tej feldolgozásával előállított tejtermék mennyiség, amely elsősorban manufakturális körülmények között, ugyan nem csak kézzel végzett tevékenység eredménye, azonban a kézi munka meghatározó szerepe egyértelműen igazolható. Az ide tartozó tejtermékek választéka és azok előállítási módja a Kárpát-medence tejtermék kultúráját, hagyományait őrzi.
3. Ez az irányelv a *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékekre vonatkozik.
4. A *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékek előállításához csak a *III. fejezet* „*Felhasználható anyagok*” pontjaiban megadott összetevők (alap- és adalékanyagok) használhatók.
5. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő tejtermékek esetében használható.
6. 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.
7. 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.
8. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

II.

A KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Hőkezelt fogyasztói tejfélések
2. Tejföl
3. Rögös állományú étkezési tehéntúró
4. Juhgomolya sajt
5. Óvári sajt
6. Trappista sajt
7. Mosonmegyei csemegesajt
8. Pálpusztai sajt
9. Lajta sajt
10. Körített túró

III.

TERMÉKLEÍRÁSOK

1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESEGEK

1. A termékcsoporthatározása

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

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

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a hőkezelés módja alapján is. Az alkalmazott hőkezelési eljárások feleljenek meg az 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 tejlő állat nyers teje,
- b) soványtej,
- c) tejszín.

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 ³ | 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 homogénezetlen 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, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

2. TEJFÖL

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

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

3. Kémiai és mikrobiológia követelmények

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

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

4. Érzékszervi követelmények

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

5. Jelölés

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

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

3. RÖGÖS ÁLLOMÁNYÚ ÉTKEZÉSI TEHÉNTÚRÓ

1. A termék meghatározása

A *Rögös állományú tehéntúró* tehéntejből tejsavbaktérium-szintenyészet, esetleg alvasztó enzim hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású, rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt, amelyben a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tehéntejben lévő.

2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) tejszín,
- c) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- d) alvasztóenzim,
- e) ivóvíz.

3. Fizikai és kémiai követelmények

| | |
|--|--------|
| Száranyag-tartalom, legalább, g/100g: | 25,0 |
| Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g: | 25,0 |
| Savfok, SH°: | 60-100 |

4. Érzékszervi követelmények

| | |
|-----------|--|
| Külső: | Egyenletesen csontfehér színű. |
| Állomány: | Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető, morzsálódó halmazok, enyhe savóeresztés megengedett. Szájban jól érzékelhetően rögös, nyeléskor nem fojtós. |
| Szag: | Kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, idegen szagtól mentes. |
| Íz: | Kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, idegen íztől |

| | |
|--|---------|
| | mentes. |
|--|---------|

5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges rögös állományú tehéntúró, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

4. JUHGOMOLYA SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

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

3. A sajt alakja, mérete és tömege

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

4. Összetételi követelmények

| | |
|--|-----------|
| Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g: | 47,5 |
| Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g: | 45,0 |
| 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: | Jellegzetes a juhtejből készült termékeknek megfelelően aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes. |
| Íz: | Jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően zamatos, enyhén sós, idegen íztől mentes. |

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 juhgomolya, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

5. ÓVÁRI SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

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

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

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g: 52,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g: 29,5

Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:

1,5 ± 0,5

5. Érzékszervi követelmények

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

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, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

6. TRAPPISTA SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

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

h) kalcium-klorid.

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 | | |

4. Összetételei követelmények

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

5. Érzékszervi követelmények

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

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 Trappista sajt, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

7. MOSONMEGYEI CSEMEGESAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) részben főlözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-színtenyészetek,
- e) *Brevibacterium linens* színtenyészet,
- f) alvasztóenzim,
- g) ivóvíz,
- h) étkezési só,
- i) kalcium-klorid.

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

| | |
|---|-----------|
| Száranyag-tartalom, legalább, g/100g: | 51,5 |
| Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább g/100g: | 45,0 |
| 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 metszéspap egyenletesen eloszlásban sűrűn röghézagos. |
| Állomány: | Jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló. |
| Szag: | Jellegzetesen aromás, pikáns, enyhén tejsavas, sajtos, 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 érlelési idejű sajtból származik.

7. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Mosonmegyei csemege-sajt, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

8. PÁLPUSZTAI SAJT

1. A termék meghatározása

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

2. Felhasználható anyagok

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

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, legalább, g/100g: | 41,5 |
| Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g: | 45,0 |
| 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 metszés lap 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, kellemesen sós, idegen íztől mentes. |

6. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Pálpusztai sajt, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

9. LAJTA SAJT

1. A termék meghatározása

A *Lajta sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid 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,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) *Brevibacterium linens* szintenyészet,
- f) alvasztóenzim,
- g) ivóvíz,
- h) étkezési só,
- i) kalcium-klorid,
- j) 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

| | |
|---|-----------|
| Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g: | 51,5 |
| Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább g/100g: | 47,5 |
| 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 sárgásvöröses színű. A sajtgyékény nyomai láthatók. |
| Belső: | A sajtészta egyenletesen aranysárga színű, a metszészlap egyenletesen és sűrűn röghézagos. |
| Állomány: | Jól vágható, kissé lágy, enyhén pépes, szájban elomló. |
| Szag: | Jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás, enyhén romadurra emlékeztető, 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 érlelési idejű sajtból származik.

7. Jelölés

Példa a megnevezése: „Különleges Lajta sajt, Kézműves Tejtermék”.

A termék jelölése feleljen meg a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

10. 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) 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, szájon elomló, jól kenhető, az enyhén tapadó állomány megengedett. A túrórögök felismerhetők, az ízesítőanyagokat apróra eldolgozva egyenletes eloszlásban tartalmazza. |
| Szag: | Enyhén savanykás, hagymás, a fűszerezés jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes. |
| Íz: | Enyhén savanykás, kissé csípős, a fűszerek íze kellemesen érezhető, idegen íztől mentes. |

5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges körített túró, Kézműves Tejtermék”.

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.

A különleges minőségű kézműves tejtermékek Jó Eljárási Gyakorlata

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