

## **A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 számú előírása a tejtermékekről**

### **A rész**

## **ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

### **I.**

1. Ez az előírás a tehén-, juh-, kecske- és bivalytejre, valamint az azokból készített termékekre vonatkozik.

2. Az előírásban szereplő tejtermék megnevezések a forgalomba hozott termékek esetén kizárólag akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek ezen előírásban foglalt követelményeknek.

3. Az előírás nem alkalmazandó a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján oltalom alatt álló földrajzi árujelzővel ellátott vagy hagyományos különleges termékként bejegyzett tejtermékekre.

4. Az 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.

### **II.**

Ezen előírás alkalmazásában:

1. *Alvasztás*: olyan technológiai művelet, amelynek során a folyékony tej, tejszín stb. kocsonyás (gél) állapotba megy át. Az alvasztás lehet oltó hatására bekövetkező oltós alvadás, sav hatására lejátszódó savas alvadás, valamint oltó és sav együttes hatására végbemenő vegyes alvadás.

2. *Alvasztóenzim (oltóenzim)*: olyan állati, növényi vagy mikroba eredetű 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. *Élelmiszer-adalékanyag*: az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.

5. *Élőflóra*: a termékben jelen lévő élő, hasznos mikroorganizmusok összessége.

6. *Felfölződés*: a zsír elkülönülése a tej és a tejszín felszínén.

7. *Fogyasztói tej*: a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet) VII. melléklet IV. rész I. pont *b*) alpontja szerinti fogalom.

8. *Fölözés*: a tejnek, savónak zsírban dús és sovány részre való szétválasztása gépi úton.

<sup>1</sup> Megállapította: 33/2021. (IX. 29.) AM rendelet 4. §, 1. melléklet. Hatályos: 2021. X. 2-től.

9. *Füst ízesítés*: olyan művelet, amely során az engedélyezett füstaromát a tejtermékbe vagy annak felületére juttatják, például bekeverés, injektálás útján.

10. *Füstölés*: olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a tejtermék füstölt ízének, esetenként színének, továbbá egyéb termékjellemzőinek kialakítása, valamint egyes terméktípusok eltarthatóságának növelése. A füstölés keményfa közvetlen, tökéletlen elégetésével vagy regenerált füstaroma használatával történik.

11. *Homogénezés*: a tej, a tejszín zsírgolyócskáinak elaprózása, esetenként ezekből halmazok képzése.

12. *Hőkezelés*: a tej, a tejszín vagy a tejtermék melegítésével, hevítésével kapcsolatos művelet, amelynek célja a mikroorganizmusok számának csökkentése, elpusztítása. Főbb hőkezelési eljárások a következők:

12.1. *pasztőrözés*:

12.1.1. a tej, a tejszín vagy a tejtermék hőkezelése az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) előírásainak megfelelően;

12.1.2. *pillanathevítés*: olyan hőkezelés, amely során a tejet, tejszínt vagy a tejterméket 100 °C alatti hőmérsékleten olyan hőmérséklet-idő kombinációval kezelik, amely eredményeként a hőkezelés után az alkalikus-foszfátáz- és a peroxidáz-próba egyaránt negatív;

12.2. *nagyon magas hőmérsékleten végzett hőkezelés (ESL-hőkezelés)*: olyan 100 °C feletti hőkezelés, amely során a tejet, a tejszínt vagy a tejterméket legfeljebb 134 °C hőmérsékleten, legalább 0,1 másodpercig hevítik;

12.3. *ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezelés (UHT-kezelés)*: a tej, a tejszín vagy a tejtermék hőkezelése a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak megfelelően.

13. *Író*: köpüléskor a zsír kiválása után a tejfölből, tejszínből visszamaradó folyékony termék.

14. *Ízesítőanyag*: gyümölcs-, zöldségkészítmények, fűszerek, növényi kivonatok, cukor, méz, egyéb élelmiszerek, az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti aromák, amelyeket a termékek jellegzetes ízének elérése érdekében adnak a termékhez.

15. *Kéregflóra*: a sajt kiszáradt felületén, a kérgén megtelepedő, emberi egészségre ártalmatlan mikroorganizmusok összessége.

16. *Kultúra (színtenyészet)*: egyes tejtermékek gyártásához használt, az emberi egészségre ártalmatlan speciális mikrobatenyészet.

17. *Laktózmentes*: az a tejtermék, amelynek maradék laktóztartalma kevesebb, mint 0,1 g laktóz/100 g tejtermék.

18. *Membránszűrés (membránszeparáció)*: a szelektív permeabilitás elvén alapuló művelet, amellyel a folyadék egy vagy több komponensét féligáteresztő membránnal, nyomás alkalmazásával szeparálják. A művelet feltétele a megfelelő pórusméretű membrán, a szűréshez szükséges hajtóerő (nyomás) és az elválasztandó komponensek közötti méretkülönbség. A szűrési folyamat eredményeként permeátum és koncentrátum (retentátum) keletkezik. Fontosabb membránszűrési eljárás a reverzozmózis (hiperszűrés), a nanoszűrés (ultraozmózis), az ultraszűrés és a mikroszűrés.

19. *Nemespenész*: egyes sajtféleségek gyártásához használt penészgomba-tenyészet.

19.1. *Fehér nemespenész*: a *Penicillium camemberti* vagy a *Penicillium caseicolum* penészgomba fehér színű tenyészet.

19.2. *Zöld nemespenész*: a *Penicillium roqueforti* penészgomba tenyészet.

20. *Ömlesztés*: olyan peptizációval járó kolloidkémiai változás, amelynek során a sajtfehérje gél állapotból szol állapotba megy át.

21. *Penészerezés*: a zöld nemespenésszel érő sajtokban az érés során kialakuló kékeszöld

színű penészek hálózata.

22. *Permeátum*: a membránszűrés során a membránnylásokon átmenő tejalkotórészeket tartalmazó folyadék.

23. *Prebiotikum*: olyan tápanyag, amely jellemzően a probiotikumok kizárólagos tápanyagai, elősegítve azok bélbeni elszaporodását, túlsúlyba kerülését.

24. *Probiotikum*: olyan humán bélbaktérium, amely jótékony hatással van a gazdaszervezet egészségi állapotára.

25. *Regenerált füstaroma használata*: olyan művelet, amely során engedélyezett füstaroma felhasználásával kamrában füstölik a tejterméket.

26. *Röglyük (röghézag)*: az össze nem tapadó (forradó) alvadékrögök között a sajt érése során termelődő szén-dioxid hatására képződő szabálytalan hézag, nyílás.

27. *Rúzsflóra*: vörösesbarna nyálkás bevonatot létrehozó *Brevibacterium linens* tenyésztete a sajt felületén.

28. *Savó*: a tejnek a kazeinfehérje eltávolítása (kicsapatása) után visszamaradó része.

29. *Savófehérje*: a kazein eltávolítása után a savóban visszamaradó fehérjék összessége.

30. *Savófehérje-koncentrátum*: nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely a fehérjéknek savóból való elkülönítésével (például membránszeparációval) és vízelvonással készül.

31. *Savókiválás*: a savó spontán elkülönülése az alvadéktól.

32. *Savószín*: savóból fölözés útján nyert zsírdús termék.

33. *Savóvaj*: savószinből köpüléssel előállított vaj.

34. *Technológiai segédanyag*: az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.

35. *Tejfehérje-koncentrátum (retentátum)*: nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely tejből készül a fehérjék koncentráálásával (például membránszeparációval) és esetenként vízelvonással.

36. *Tejsűrítmény*: a tej vákuumbepárlásával vagy azzal egyenértékű művelettel előállított termék, amelyben a szárazanyag-összetevők egymáshoz viszonyított aránya megegyezik a tejben lévővel.

37. *Utóhőkezelés*: a félkész vagy a késztermék hőkezelése, a szennyező, illetve a kultúrából származó mikrobák nagy részének elpusztítása céljából.

38. *Vajolaj*: a vajzsír szobahőmérsékleten folyékony frakciója.

39. *Vízmentes tejsír*: legalább 99,8% tejsírt és legfeljebb 0,1% vizet tartalmazó termék.

### **III.**

1. Ízesített termék esetén az ízesítőanyag mennyiségének - ahol nincs erre vonatkozó előírás - a termék jellegzetességét biztosító arányúnak kell lennie.

2. A csomagolás semmilyen tulajdonságával (így különösen méret, megjelenés, tömeg, térfogat) nem vezetheti félre a fogyasztót.

3. Tejtermék jelölésénél a jogszabályi előírások, valamint a B részben meghatározottak mellett a következőket kell figyelembe venni:

3.1. Megnevezés

3.1.1. Tehéntejből gyártott termék esetén a megnevezésben nem kötelező a tehéntejre utalni. Tehéntejre utalás esetén elegendő a „tej” szó használata.

3.1.2. Nem tehéntejből gyártott termék esetén a megnevezésben utalni kell a felhasznált tejfélésegre (például „ízesített tejkészítmény kecsketejből”). Különbféle tejelő állatoktól származó tejből, illetve tejtermékből (a továbbiakban: kevert alapanyag) készített termék esetén az állatfaj neve kizárólag akkor tüntethető fel a termék megnevezésében, ha az egyszerű terméknyad legalább 70%-a a megnevezett állatfaj tejből származik. Az állatfaj

nevének feltüntetése esetén a kevert alapanyagra való utalást a megnevezésben szintén fel kell tüntetni (például „juhgomolya kevert tejből”).

3.1.3. Kevert alapanyagból készített termék esetén a kevert alapanyagra való utalást a megnevezésben fel kell tüntetni (például „zsíros, félkemény sajt kevert tejből”).

3.1.4. Ízesített készítmények megnevezésében utalni kell az ízesítőanyagként használt élelmiszer nevére (például „Málnás joghurt”). Többféle ízesítőanyag használatakor a megnevezésben a meghatározó ízre kell utalni, melynek során az ízesítőanyagok közismert gyűjtőneve (például „Erdei vegyes gyümölcsös joghurt”) is használható. Kizárólag aromával ízesített termék esetén a megnevezésben a termék jellegére való utalásként egyedül a(z) „...ízű” kifejezés használható (például „Őszibarack ízű aludttej”).

3.1.5. „Félzsíros” tejnek a 2,8% zsírtartalmú tej nevezhető.

3.1.6. A fogyasztói tejek jelölésén feltüntetett zsírtartalom érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 0,15\%$  lehet, azonban a termék mért zsírtartalma az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott kategóriákhoz tartozó zsírtartalmak minimum és maximum értékeit nem lépheti át.

3.1.7. Füstölés, füstölt íz kialakítása esetén a tejtermék megnevezésében a következő jelzőt kell feltüntetni:

3.1.7.1. a füstöléssel előállított tejtermék megnevezésében a „füstölt” jelzőt,

3.1.7.2. a regenerált füstaroma használatával előállított tejtermék megnevezésében a „folyékony füstelt füstölt” vagy „füstoldattal füstölt” jelzőt,

3.1.7.3. a füst ízesítéssel előállított tejtermék megnevezésében a „füst ízű” vagy „füst ízesítésű” jelzőt.

3.1.8. Engedélyezett laktózbontó enzimmel előállított laktózmentes tejtermék megnevezésében a „laktózmentes” jelzőt fel kell tüntetni.

3.2. Egyéb jelölés

3.2.1. Az összetevők mennyiségi jelölésére vonatkozó általános szabályoknak megfelelően fel kell tüntetni

3.2.1.1. kevert alapanyagból gyártott termékek esetében a felhasznált tejfeleségek mennyiségét is,

3.2.1.2. a nem kizárólagosan aromával ízesített termékek esetén az ízesítőanyag mennyiségét.

3.2.2. A laktózmentes tejtermék maradék laktóztartalmát a következők szerint kell feltüntetni a termék jelölésén: „laktóztartalom  $< 0,1 \text{ g}/100 \text{ g}$ ”.

4. A B részben szereplő tejtermékek előállításához a B részben meghatározottakon túl felhasználható

4.1. élelmiszer-adalékanyag az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott termék esetén, az ott megjelölt mennyiségben, az 5. pontban foglaltak kivételével,

4.2. vitamin, ásványi anyag és bizonyos egyéb anyag, a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben foglaltaknak megfelelően.

5. A tejföl, a túró és a túrosajt esetében élelmiszer-adalékanyag, a kakaós és a karamellás tej előállítása során pedig színezék hozzáadása nem megengedett.

6. Az összetett élelmiszerek esetén az élelmiszer-kategória meghatározása a tejalapú összetevőre vonatkozik.

## B rész

### TERMÉKCSOPORTOK

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

##### 1.1. A termékcsoport meghatározása

A termékcsoporthoz az 1.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, megfelelő hőkezeléssel készült következő termékek tartoznak:

###### 1.1.1. Ízesített tejkészítmények

1.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 14.1.4, a kakaós tej és a karamellás tej kivételével, amelyekhez nem adható színezék.

1.1.1.2. Ízesített tejkészítmény a tejből ízesítőanyagok, továbbá színezékek és egyéb élelmiszer-adalékanyagok hozzáadásával előállított termék. A késztermékben a tejhányad legalább 70% (m/m), az állomány folyékony, zselírozott vagy szilárd.

1.1.1.3. A termék előállításához - beleértve az ízesítőanyag, az adalékanyag és a technológiai segédanyag oldását is - nem használható fel hozzáadott víz és olyan egyéb összetevő, amely a tej komponenseinek helyettesítésére szolgál.

###### 1.1.2. Tejalapú italok

1.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 14.1.4

1.1.2.2. Tejalapú ital az a termék, amelyben a tejhányad legalább 50% (m/m), de nem éri el a 70%-ot (m/m), és az előállításához savót, író, permeátumot vagy ezek keverékeit, ízesítőanyagot, továbbá szükség szerint vizet, színezéket és egyéb élelmiszer-adalékanyagot is felhasználhatnak.

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

1.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 14.1.4

1.1.3.2. Savó-, író- és permeátumalapú ital az a termék, amelyben a tejhányad nem éri el az 50%-ot (m/m), és az előállításához savót, író, permeátumot vagy ezek keverékeit, továbbá ízesítőanyagot, szükség szerint vizet, színezéket és egyéb élelmiszer-adalékanyagot is felhasználhatnak.

##### 1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejsűrítvény, tejpör, író vagy ezek keveréke, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, ízesítőanyag, laktózbontó enzim, víz.

1.2.2. Savó, permeátum és ezek sűrítvényei kizárólag az 1.1.2. és az 1.1.3. pont szerinti termék előállításához használható fel.

##### 1.3. Minőségi követelmények

1.3.1. Zsirtartalmi követelmények az 1.1.1. és az 1.1.2. pont szerinti termékekre

A		B	
1.	Zsír fokozat	Zsirtartalom, % (m/m)	
2.	Sovány	legfeljebb	0,5
3.	Zsírszegény	legalább legfeljebb	0,6 1,8

4.	Félzsíros	legalább legfeljebb	1,9 3,4
5.	Zsíros	legalább	3,5

### 1.3.2. Fehérjetartalom

	A	B	C
1.	Az 1.1.1. pont szerinti termékekre	fehérjetartalom, legalább	2,1% (m/m)
2.	Az 1.1.2. pont szerinti termékekre	fehérjetartalom, legalább	1,5% (m/m)

### 1.3.3. Érzékszervi követelmények

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

## 1.4. Jelölés

### 1.4.1. Megnevezés

1.4.1.1. A termék megnevezésében fel kell tüntetni a hőkezelésre utaló kifejezéseket. A megnevezés részeként vagy ahhoz kapcsolódóan feltüntethető a termék zsírtartalma tömegszázalékban, például „Kakaós tej 0,7%”, „Kakaós tej 0,7% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 0,15\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma az 1.3.1. pontban meghatározott zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

1.4.1.2. Ha a tej összetételében módosítás történt, azt a megnevezéshez kapcsolt szóval vagy szavakkal kell jelezni, például „laktózmentes” vagy „csökkentett tejcukortartalmú”.

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

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

### 1.4.2. Egyéb jelölés

1.4.2.1. A termék 1.3. pont szerinti zsírfokozatát fel kell tüntetni. Homogénezés esetén utalni kell a műveletre.

## 2. SAVANYÚ TEJTERMÉKEK

### 2.1. A termékcsoporthatározása

A termékcsoporthatározásba a megfelelően előkészített, hőkezelt tejből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készült termékek tartoznak. Savanyú tejnek minősül a 10%-nál (m/m) kisebb zsírtartalmú termék, savanyú tejszínnek minősül a legalább 10% (m/m) és azt meghaladó zsírtartalmú termék.

#### 2.1.1. Élőflórás, natúr savanyú tejek és tejszínek

2.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.2, 01.6, a tejfől kivételével, amelyhez nem adható élelmiszer-adalékanyag.

2.1.1.2. Élőflórás natúr savanyú tej és tejszín az a termék, amelyet megfelelően előkészített, hőkezelt tejből, tejszínből és szükség szerinti mennyiségben 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 időtartama lejártáig legalább a 2.3. pontban előírt mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. A termék nem tartalmazhat hozzáadott vizet.

2.1.1.3. A savanyú tejek és tejszínek gyártásához a következő mikrobatenyészetek használhatók:

2.1.1.3.1. joghurt: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* szimbiotikus tenyésztete, egyéb joghurt-specifikus tejsavbaktériumokból készített kultúrák;

2.1.1.3.2. kefir: kefirgombából készített kultúrák (például *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*-, *Lactococcus*- és *Acetobacter*-félék jellemző arányban), laktózerjesztő élesztők (például *Kluyveromyces marxianus*), illetve laktózt nem erjesztő élesztők (például *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.1.1.3.3. más fermentált tejtermékek: specifikus mezofil, illetve termofil tejsavbaktériumok egytörzs- vagy keveréktenyésztete.

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

2.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4

2.1.2.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A végtermék a minőségmegőrzési időtartam lejártáig a 2.1.1. pont szerinti termék arányának megfelelő mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m).

#### 2.1.3. Nem élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.3

2.1.3.2. Nem élőflórás natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel (például utóhőkezeléssel) kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással állítottak elő. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a

kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását.

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

2.1.4.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4

2.1.4.2. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel (például utóhőkezeléssel) kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m).

### 2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejsúrítmény vagy ezek keveréke, tejszín, vaj, tejpör, víz, étkezési só, savópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, prebiotikumok, a 2.1.1.3. pontban meghatározott mikrobatenyészetek.

2.2.2. Ízesítőanyag és zselatin kizárólag a 2.1.2. és 2.1.4. pont szerinti termékekhez használható fel.

### 2.3. Minőségi követelmények

#### 2.3.1. Zsírtartalmi követelmények

##### 2.3.1.1. Savanyú tejkészítmények

	A	B	
1.	Zsír fokozat	Zsírtartalom, % (m/m)	
2.	Zsíros savanyú tejkészítmény	legalább kevesebb mint	5,0 10,0
3.	Savanyú tejkészítmény	legalább kevesebb mint	3,0 5,0
4.	Zsírsegény savanyú tejkészítmény	kevesebb több mint	mint 3,0 0,5
5.	Sovány savanyú tejkészítmény	legfeljebb	0,5

##### 2.3.1.2. Savanyú tejszínkészítmények (tejfölök)

	A	B	
1.	Zsír fokozat	Zsírtartalom, % (m/m)	
2.	Zsíros savanyú tejszínkészítmény	legalább	30
3.	Savanyú tejszínkészítmény	legalább kevesebb mint	18 30
4.	Félzsíros savanyú tejszínkészítmény	kevesebb legalább	mint 18 10

### 2.3.2. Kémiai és mikrobiológiai követelmények

	A	B	C	D
1.	Jellemző	Savanyú tejek, a kefir kivételével	Kefir	Tejföl
2.	Zsírtmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	-	-	5,9 <sup>2</sup>
3.	Fehérjetartalom a zsírtmentes szárazanyagban, legalább, % (m/m)	34,0		
4.	Savfok, SH°	-	-	25-40
5.	Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g	107 <sup>3</sup>	107**	105**
6.	Kultúrából származó élesztők száma, legalább, élőcsíra/g	-	104**	-

2.3.2.1. Ha a termék jelölésén mikrobát vagy mikrobacsoportot tüntetnek fel (például „Lactobacillus acidophilus”, „Bifidobacterium”, „L.casei”, „LA-5”, „BB-12”), a megnevezett, élő, aktív mikroba vagy mikrobacsoport mennyisége a termék minőségmegőrzési idejének végéig legalább 106/g kell hogy legyen.

2.3.2.2. 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.

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

#### 2.3.3. Érzékszervi követelmények

	A	B	C
1.		Natúr savanyú tej és tejszín	Ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény
2.	Külső	Egyenletesen csontfehér színű, felfölözödéstől mentes.	Egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok felhasználásakor az alvadékban a darabok láthatók, habosítás esetén a habszerkezet érzékelhető.
3.	Állomány	A májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, összekeverés után sima, sűrűn vagy hígán folyó. A habart alvadék egynemű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, sima, sűrűn vagy hígán folyó.	Hígán vagy közepesen sűrűn folyó vagy habszerkezetű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok használatakor az alvadékban a darabok érzékelhetők.
4.	Szag	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.	Kellemesen savanykás, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
5.	Íz	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos.	Kellemes savanykás-édeskés vagy -sós, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.

<sup>2</sup> Félzsíros tejföl esetén 6,4% (m/m).

<sup>3</sup> Az élő csíraszám legfeljebb egy nagyságrenddel (10n-1) lehet kevesebb a táblázatban megadott értékeknél, amely eltérés magában foglalja a mérési bizonytalanságot is.

## **2.4. Jelölés**

### **2.4.1. Megnevezés**

2.4.1.1. A „joghurt”, a „kefir”, az „aludttej”, az „acidofilusz tej” és a „tejföl” név a 2.1.1. pont szerinti termékekre, valamint a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatai megnevezésében használható.

2.4.1.2. Nem élőflórás termékek esetében a termék megnevezésében a „savanyú tej” vagy „savanyú tejszín” szókapcsolatot kell feltüntetni, kivéve a tejfölt, ahol a „tejföl” megnevezés használható.

### **2.4.2. Egyéb jelölés**

2.4.2.1. Fel kell tüntetni a termék 2.3. pont szerinti zsírfokozatát, ha az sovány, zsírszegény, félzsíros vagy zsíros. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetén a zsírfokozatot a natúr termékányadra vonatkoztatva kell megadni.

2.4.2.2. Savanyú tejkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy ahhoz kapcsolódóan feltüntethető a termék zsírtartalma tömegszázalékban, például „Joghurt 1,5%”, „Joghurt 1,5% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 0,3\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.3. Savanyú tejszínkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy a megnevezéshez kapcsolódóan jelezni kell a termék zsírtartalmát tömegszázalékban, például „Tejföl 20%”, „Tejföl 20% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 1,5\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.4. Jelezni kell a csomagoláson a nem élőflórás termékek esetén a mikrobapusztító eljárást (például utóhőkezelést), illetve ha a termék állagát jelentősen befolyásoló egyéb fizikai kezelést (például habosítást) is alkalmaztak.

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

## **3. TEJSZÍNEK ÉS TEJSZÍNKÉSZÍTMÉNYEK**

### **3.1. A termékcsoporthatározása**

Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.6

A termékcsoportha a tejből főzés vagy más koncentrációs eljárással nyert, zsírban dúsított, továbbá szükség szerinti mennyiségben a 3.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből készült, megfelelően hőkezelt és hűtött, szükség esetén homogénezett, legalább 10% (m/m) zsírtartalmú, „zsír a vízben” emulzió típusú tejtermékek tartoznak. A termékcsoportha tartozó termék lehet tejszín, továbbá ennek felhasználásával és ízesítőanyagok hozzáadásával előállított ízesített tejszínkészítmény.

#### **3.1.1. Tejszín**

A tejszín csoportba a különböző zsírtartalommal gyártott, hőkezelt és hűtött, szükség esetén homogénezett zsírdús termékek tartoznak, mint a félzsíros tejszín, a tejszín, a zsírdús tejszín, a habtejszín, a tejszínhab, a zsírdús habtejszín és a zsírdús tejszínhab.

#### **3.1.2. Ízesített tejszínkészítmények**

Ízesített tejszínkészítmények a 3.1.1. pont szerinti termékekből a 3.2. pontban felsorolt összetevők szükség szerinti hozzáadásával, hőkezeléssel és hűtéssel előállított termékek, amelyeket folyékony vagy habosított formában hoznak forgalomba. Az ízesített késztermékben az ízesítés előtti tejszínhányad legalább 58% (m/m). Ha az ízesítésre

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

### 3.1.3. Aeroszolos tejszín és ízesített tejszínkészítmények

Aeroszolos tejszín és ízesített tejszínkészítmény a 3.1.1. és a 3.1.2. pont szerinti termék inert gázzal működő, porlasztószelepes, nyomásálló csomagolóeszközben forgalomba hozva, amelyből a termék a szelep nyitásával habosított formában nyerhető ki.

## 3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejsűrítmény, tejpor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok.

3.2.2. Ízesítőanyag, levegő, illetve inert gáz kizárólag a 3.1.2. és a 3.1.3. pont szerinti termékekhez használható fel.

## 3.3. Minőségi követelmények

### 3.3.1. Fizikai és kémiai követelmények

	A	B	
1.	Zsír fokozat	Zsírtartalom, % (m/m)	
2.	Félzsíros tejszín	legalább kevesebb mint	10 18
3.	Tejszín	legalább kevesebb mint	18 45
4.	Zsír dús tejszín	legalább	45
5.	Habtejszín és tejszínhab	legalább kevesebb mint	28 35
6.	Zsír dús habtejszín és zsír dús tejszínhab	legalább	35

### 3.3.2. Érzékszervi követelmények

	A	B	C
1.		Tejszín	Ízesített és aeroszolos tejszínkészítmény <sup>4</sup>
2.	Külső	Egyenletesen csontfehér színű, felfölzödéstől mentes, vagy legfeljebb kismértékben felfölzödött, de a tejszínréteg keveréssel könnyen elosztható.	Felfölzödéstől mentes, az ízesítőanyagra jellemző színű, darabos ízesítőanyag használatakor a darabok láthatók.
3.	Állomány	Sima, egynemű, a zsírtartalomnak megfelelően sűrűbben folyó, habbá verve a hab kemény, léeresztéstől mentes.	Sima, az ízesítőanyag eloszlása egyenletes, darabos ízesítőanyag használatakor a darabok érzékelhetők.
4.	Szag	Tiszta, kellemes, enyhén főtt szagú.	Kellemes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
5.	Íz	Enyhén édeskés, telt, tiszta, kellemesen főtt ízű.	Kellemesen édes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.

## 3.4. Jelölés

### 3.4.1. Megnevezés

3.4.1.1. A megnevezés: „tejszín”, „habtejszín”, „tejszínhab”.

3.4.1.2. A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a hőkezelés módját és a termék zsírtartalmát tömegszázalékban. A jelölésen feltüntetett zsírtartalom érték és az ellenőrzések

<sup>4</sup> Habosított termék esetén az előírások a habosítás előtti állapotra, illetve aeroszolos tejszínkészítmény esetén értelemszerűen a tejszínhabra vonatkoznak.

során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 1,5\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át. A megnevezéshez kapcsolódóan fel lehet tüntetni a termék 3.3. pont szerinti zsírfokozatát, ha az félzsíros vagy zsírdús, valamint a felhasználás célját (például kávétejszín, főzőtejszín).

#### 3.4.2. Egyéb jelölés

3.4.2.1. Fel kell tüntetni az esetleges homogénezést, illetve aeroszolos termék esetén annak tényét is. A habtejszín feliratán jelezni kell, hogy a habba verhetőség érdekében a tejszint a habba verés előtt legalább 12 órán keresztül  $1-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on kell tartani.

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

## 4. OLTÓS ALVASZTÁSÚ, ÉRLELT SAJTOK

### 4.1. A termékcsoporthatározása

Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.2

A termékcsoportha a tejből, továbbá szükség szerinti mennyiségben 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, rövidebb-hosszabb ideig érlelt olyan termékek tartoznak, amelyekben a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tejben lévőket. Megfelelő ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók az oltós alvasztású, érlelt sajtok ízesített (például köményes) és füstölt, füstoldattal füstölt, valamint füst ízű 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, szabályos alak és a több hónapos érési idő jellemzi. Egész tömegükben érnek, de egyes esetekben érésükben a kéregflórának is szerepe lehet. A kemény és extra kemény 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 röhézagokat, 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. A félkemény 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) sajttészta, továbbá, hogy egyes sajtféleségek érésében a kéregflórának több-kevesebb szerepe van.

#### 4.1.2.3. Hevített-gyúrt sajtok

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

#### 4.1.2.4. Nemespenészekkel, illetve rúzsflórával érő sajtok

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

#### 4.1.3. Lágy sajtok

A lágy sajtokat 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. A lágy sajtok öt alcsoportba sorolhatók:

##### 4.1.3.1. Rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a lágy sajttészta, 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 sajttészta, 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 metszéslap, 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 sajttészta mérsékelt enyhe, 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 penészerezésű sajttészta, a jellegzetes karakterisztikus, pikáns, csípős íz, esetleg a fehér penészbevonat.

## **4.2. Felhasználható összetevők**

4.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejszín, savószín, tejpör, 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, továbbá más termékspecifikus színtenyészetek, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, víz, étkezési só.

4.2.2. Ízesítőanyag kizárólag ízesített sajt készítéséhez használható fel.

## **4.3. Minőségi követelmények**

### 4.3.1. Fizikai és kémiai követelmények

#### 4.3.1.1. Zsirtartalom

	A	B	
1.	Zsír fokozat	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
2.	Zsírdús	legalább	60
3.	Zsíros	legalább kevesebb, mint	45 60
4.	Félzsíros	legalább kevesebb, mint	25 45
5.	Zsírszegény	legalább kevesebb, mint	10 25
6.	Sovány	kevesebb, mint	10

#### 4.3.1.2. Víz tartalom

	A	B
1.	Állomány szerinti megnevezés	Víz tartalom a zsírtmentes sajtanyagban (Vzmsa)*, % (m/m)
2.	Extra kemény sajt	< 51
3.	Kemény sajt	49-56
4.	Félkemény sajt	54-69
5.	Lágy sajt	> 67

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

=

$$\frac{\text{víz tartalom} [\% (m/m)]}{100 - \text{zsírtartalom} [\% (m/m)]} \times 100$$

### 4.4. Jelölés

#### 4.4.1. Megnevezés

##### 4.4.1.1. A megnevezés: „sajt”

4.4.1.2. A megnevezéshez kapcsolódóan minden sajt esetében fel kell tüntetni a 4.3.1.2. pont szerinti állományjellemező csoport nevét.

#### 4.4.2. Egyéb jelölés

4.4.2.1. Fel kell tüntetni a sajt 4.3.1.1. pont szerinti zsírfokozatát. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom feltüntethető tömegszázalékban a következő jelölési módok egyike szerint.

4.4.2.1.1. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom minimum értékének jelölésével, például „zsírtartalom a szárazanyagban legalább 45%”, „zsírtartalom a szárazanyagban min.: 45%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve maximum +5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum értékeket nem lépheti át.

4.4.2.1.2. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom tényleges értékének jelölésével, például „zsírtartalom a szárazanyagban 48%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve +/- 2,5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum és minimum értékeket nem lépheti át.

A penésszel, rúzsflórával és sólében érlelt sajtok esetén utalni kell erre a sajátosságra.

## 5. SAVAS ÉS VEGYES ALVASZTÁSÚ SAJTOK

### 5.1. A termékcsoporthatározása

A termékcsoporthatározásba a tejből, íróból vagy sajtsavóból, esetleg ezek keverékéből, továbbá

szükség szerinti mennyiségben 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 olyan termékek tartoznak, amelyekben a savósajt kivételével a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tejben lévő, és amelyeket frissen vagy rövid érlelés után fogyasztanak. Ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók a savas és vegyes alvasztású sajtok ízesített (például köményes) és füstölt, füstoldattal füstölt, illetve füst ízű változatai is. A savas és vegyes alvasztású sajtok három csoportba sorolhatók.

#### 5.1.1. Friss sajtok

A friss sajtok gyártás után azonnal fogyaszthatók, lágy állományúak és kellemesen savanykás ízűek. A friss sajtok a következő két alcsoportba sorolhatók:

##### 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

5.1.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.1

##### 5.1.1.2.2. Az alcsoportba tartoznak:

5.1.1.2.2.1. a nagy zsírtartalmú, mikrobiológiai savas és azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással készült tejszínsajtok,

5.1.1.2.2.2. a különböző zsírtartalommal és állománnyal (például krémes, habos), kizárólag mikrobiológiai savas vagy azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással gyártott termékek,

5.1.1.2.2.3. az érlelés nélküli friss sajtok kombinálva tejszínes (például Cottage cheese) vagy tejfölös (Tejfölös túró) öntettel,

##### 5.1.1.2.2.4. vegyes alvasztással készített gomolyafélék.

#### 5.1.2. Túrósajtok

A túrósajt alapanyaga 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 (például Pogácsasajt). E csoportba tartozik a savanyú túróból főzéssel előállított főzött sajt is.

#### 5.1.3. Savósajtok

5.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.4

5.1.3.2. A savósajtot savóból, esetleg tejjel, íróval vagy tejszínnel kevert savóból, legfeljebb 4,5 pH-értékig való savanyítással és hevítéssel - esetleg membránszeparációval - állítják elő. A termék félszilárd vagy kenhető, krémes állományú, natúr vagy ízesített változatú (például Orda, Ricotta).

## 5.2. Felhasználható összetevők

5.2.1. Felhasználható összetevő: tej, tejsűrítmény, tejszín, író, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, tejsavbaktérium-kultúrák, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, probiotikus mikroorganizmusok, prebiotikumok, víz, étkezési só, ízesítőanyagok.

5.2.2. Az 5.1.1.1. pont szerinti termékhez étkezési kazeinát nem használható.

5.2.3. Édes, illetve savanyú sajtsavó, rúzs-kultúra, nemespenész-kultúrák (kamember, rokfort) az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti termékekhez használhatók fel.

### 5.3. Minőségi követelmények

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

	A	B	C		D
1.	Zsír fokozat	Száranyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsirtartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok <sup>5</sup> , SH°
2.	Zsír dús	40,0	legalább	60,0	60-100
3.	Zsír os	35,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0	
4.	Félzsír os	25,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0	
5.	Zsír szegény	20,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0	
6.	Sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	

#### 5.3.2. Fizikai és kémiai követelmények az 5.1.3. pont szerinti termékekre

	A	B	
1.	Megnevezés	Zsirtartalom a szárazanyagban, % (m/m) <sup>6</sup>	
2.	Tejszínes savósajt	legalább	33,0
3.	Savósajt	legalább kevesebb, mint	10,0 33,0
4.	Sovány savósajt	kevesebb, mint	10,0

#### 5.3.3. Érzékszervi követelmények

	A	B	C	D	E
1.		<i>Tejszínsajt, érlelés nélküli friss sajt</i>	<i>Étkezési tehéntúró (túró, tehéntúró)</i>	<i>Túrósajt</i>	<i>Savósajt</i>
2.	Külső	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.
3.	Állomány	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 (például tégelyes) esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú.	Halványsárga, áttetsző, lyuk nélküli, rugalmas, szájjal elomló, legfeljebb kis túrós maggal.	Sima, egynemű, kissé tapadós, szájjal elomló vagy krémes.

<sup>5</sup> A savfok kizárólag az 5.1.1.1. pont szerinti termék esetében minőségi követelmény.

<sup>6</sup> A szárazanyag a laktóz kristályvizét is tartalmazza.

4.	Szag	Kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.		Jellegzetesen pikáns, aromás, idegen szagtól mentes.	Jellegzetesen aromás, savanykás, idegen szagtól mentes.
5.	Íz	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

### 5.4.1. Megnevezés

5.4.1.1. A termék megnevezésére hagyományosan ismert terméknevek, az 5.1.1., az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti, valamint a termék jellegét meghatározó nevek, például „Friss sajt”, „Ricotta”, „Túrósajt”, „Savósajt” használható.

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

### 5.4.2. Egyéb jelölés

5.4.2.1. Fel kell tüntetni a termék 5.3. pont szerinti zsírfokozatát. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom feltüntethető tömegszázalékban a következő jelölési módok egyike szerint.

5.4.2.1.1. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom minimum értékének jelölése, például „zsírtartalom a szárazanyagban legalább 45%”, „zsírtartalom a szárazanyagban min.: 45%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve maximum +5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum értékeket nem lépheti át.

5.4.2.1.2. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom tényleges értékének jelölése, például „zsírtartalom a szárazanyagban 48%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve +/- 2,5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum és minimum értékeket nem lépheti át.

## 6. SAJTKÉSZÍTMÉNYEK

### 6.1. A termékcsoporthatározása

A termékcsoporthatározásba a savas vagy oltós alvasztású sajtból, illetve ezek keverékéből, továbbá szükség szerinti mennyiségben a 6.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, speciális technológiai műveletekkel (például darálás, simítás, kutterozás) előállított, általában kenhető állományú termékek tartoznak, amelyek készülhetnek friss, rövidebb minőségmegőrzési idejű, esetenként élőflórás és tartós, hőkezelt változatban. A sajt készítmények három csoportba sorolhatók.

#### 6.1.1. Natúr sajt készítmények

6.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.6.

6.1.1.2. A natúr sajt készítmény savas, illetve oltós alvasztású sajtokból, esetleg más tejerjedetű termékek hozzáadásával készül (például gomolyatúró, vajjas márványsajt).

6.1.2. Ízesített sajt készítmények

6.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.6.

6.1.2.2. Ízesített sajt készítmény a savas, illetve oltós alvasztású sajtokból ízesítőanyagok hozzáadásával előállított termék (például körített tehéntúró, sonkás krémsajt). A termékben a tejerjedetű termék hányad legalább 70% (m/m).

6.1.3. Desszertjellegű sajt készítmények

6.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 16.

6.1.3.2. A termék desszert jellegét az ízesítőanyag használata (például gyümölcsös túróhab) vagy bevonatként való alkalmazása (például csokoládébevonatos vagy kakaóbevonatos túródesszert) adja. A termékek sajtöltetében a tejerjedetű termék hányad legalább 50% (m/m).

## 6.2. Felhasználható összetevők

6.2.1. 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.

6.2.2. Ízesítőanyagok, zselatin kizárólag a 6.1.2. és 6.1.3. pont szerinti termékekhez használható fel.

## 6.3. Minőségi követelmények

6.3.1. Fizikai és kémiai követelmények a 6.1.1. pont szerinti termékekre

	A	B	C	
1.	Zsír fokozat	Száranyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
2.	Zsírdús	50,0	legalább	60,0
3.	Zsíros	40,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0
4.	Félzsíros	30,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0
5.	Zsír szegény	25,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0
6.	Sovány	20,0	kevesebb, mint	10,0

6.3.2. Érzékszervi követelmények

	A	B	C	D
1.		Natúr sajt készítmény	Ízesített sajt készítmény	Desszertjellegű sajt készítmény
2.	Külső	Az alapanyagsajtokra jellemző.	Az alapanyagsajtokra emlékeztető.	Rétegezett termékek esetén a rétegek elhatároltak, bevonatos termékek esetén a bevonat egyenletesen fedi a terméket. Habosított termékek esetében a habosítás egyenletes és finom.
3.	Állomány	Sima, jól kenhető, szájban olvadó.	Jól kenhető, az ízesítőanyag darabjai, szemcséi érzékelhetőek.	Az alapanyagréteg, -töltet finoman szemcsés, a bevonat ép, könnyen harapható. Habosított termékek esetén az állomány könnyű.

4.	Szag	Kellemes, jellegzetes, az alapanyagra emlékeztető.	Kellemes, jellegzetesen aromás, az ízesítőanyagra emlékeztető.	Kellemes, tiszta, az alapanyagsajtra, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra emlékeztető.
5.	Íz	Kellemesen sós, zamatos, az alapanyagra jellemző.	Kellemes, jellegzetesen zamatos, az ízesítőanyagra jellemző.	Kellemesen édes, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra jellemző.

## 6.4. Jelölés

### 6.4.1. Megnevezés

6.4.1.1. Hagyományosan ismert terméknevek, a 6.1.1., a 6.1.2., a 6.1.3. pont szerinti, illetve a termék jellegét meghatározó nevek, például „Gomolyatúró”, „Juhtúró”, „Túrókrém”, „Vajas márványsajt”, „Sonkás sajtkrém”.

6.4.1.2. Túrókészítmények esetén a sajt elnevezés használata nem kötelező.

### 6.4.2. Egyéb jelölés

6.4.2.1. A 6.1.1. pont szerinti termékek esetében fel kell tüntetni azok 6.3. pont szerinti zsírfokozatát. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom feltüntethető tömegszázalékban a következő jelölési módok egyike szerint.

6.4.2.1.1. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom minimum értékének jelölése, például „zsírtartalom a szárazanyagban legalább 45%”, „zsírtartalom a szárazanyagban min.: 45%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve maximum +5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum értéket nem lépheti át.

6.4.2.1.2. A szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom tényleges értékének jelölése, például „zsírtartalom a szárazanyagban 48%”. A jelölésen feltüntetett érték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve +/- 2,5% lehet, azonban a termék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom értéke a zsírfokozatnak megfelelő maximum és minimum értéket nem lépheti át.

## 7. ÖMLESZTETT SAJTOK ÉS ÖMLESZTETT SAJTKÉSZÍTMÉNYEK

### 7.1. A termékcsoporthoz meghatározása

Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.7.5.

A termékcsoporthoz egy vagy több sajtfeleségből, tejalkotórészek, illetve egyéb ízesítő élelmiszerek hozzáadásával vagy ezek nélkül, aprítással, keveréssel, hőkezeléssel (ömlesztéssel) és emulgeálással előállított tejtermékek tartoznak, amelyek készíthetők vágható vagy kenhető állománnyal. A vágható állományú termékeket a legfeljebb 90, a kenhetőeket a 91-240 közötti, 18 °C hőmérsékleten mért penetrációs érték jellemzi. Az ömlesztett sajtok és ömlesztett sajtkészítmények három csoportba sorolhatók.

#### 7.1.1. Megnevezett sajtfeleségű ömlesztett sajt

7.1.1.1. Megnevezett sajtfeleségű ömlesztett sajt a kizárólag sajtból vagy sajtokból, a víz- és a zsírbeállításhoz szükséges tejszír (tejszín, vaj, vajzsír, vajolaj) hozzáadásával, ömlesztéssel előállított termék. A termékben a megnevezett sajtfeleség(ek) mennyisége a sajt hányad legalább 75%-a (m/m) a vágható és a kenhető állományú sajtokban egyaránt. A fennmaradó sajt hányad hasonló típusú sajtból áll.

7.1.1.2. A megnevezett sajtfeleségből előállított vágható állományú ömlesztett sajt szárazanyag-tartalma legfeljebb 4%-kal (m/m) kisebb, mint a gyártáshoz felhasznált

megnevezett sajté, vagy mint a felhasznált sajtok szárazanyagainak számtani középértéke.

7.1.1.3. Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállítható az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változata is.

#### 7.1.2. Ömlesztett sajt

7.1.2.1. Ömlesztett sajt a sajtból vagy sajtokból, a víz- és a zsírbeállításhoz szükséges tejszír és egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel előállított termék. A végtermékben a tejcukor mennyisége nem haladja meg az 5%-ot (m/m).

7.1.2.2. Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállítható az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változata is.

#### 7.1.3. Ömlesztett sajt készítmény (például ömlesztett sajtkrém)

7.1.3.1. Ömlesztett sajt készítmény a sajtból vagy sajtokból, a víz- és a zsírbeállításhoz szükséges tejszír, valamint egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel előállított termék. A végtermék szárazanyagában a sajt mennyisége legalább 51% (m/m), a tejcukortartalom nincs korlátozva.

7.1.3.2. Ízesítőanyagok hozzáadásával előállítható az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változata is.

## 7.2. Felhasználható összetevők

7.2.1. Felhasználható összetevő: sajt, víz, tejszín, vaj, vajolaj, baktériumkultúrák, ízesítőanyagok a cukrok kivételével, étkezési só.

7.2.2. Tej, tejsűrítmény, tejpor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, savószín, savóvaj, savópor, étkezési kazeinát kizárólag a 7.1.2. és a 7.1.3. pont szerinti termékekhez használható fel.

7.2.3. Cukrok kizárólag a 7.1.3. pont szerinti termékekhez használhatók fel.

## 7.3. Minőségi követelmények

### 7.3.1. Fizikai és kémiai követelmények

1.	A	B		C	
				Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	
2.	Zsír fokozat	Zsírtartalom a sajt-szárazanyagban, % (m/m)		Vágható ömlesztett sajtok és sajtkészítmények <sup>7</sup>	Kenhető ömlesztett sajt és ömlesztett sajtkészítmény
3.	Zsír dús	legalább	60	52	44
4.	Zsíros	legalább kevesebb, mint	45 60	48	41
5.	Félzsíros	legalább kevesebb, mint	25 45	40	31
6.	Zsír szegény	legalább kevesebb, mint	10 25	36	29
7.	Sovány	kevesebb, mint	10	34	29

<sup>7</sup> A megnevezett sajtfeleségű vágható ömlesztett sajtok vonatkozásában a 7.1.1. pontban előírtak az irányadóak.

### 7.3.2. Érzékszervi követelmények

	A	B
1.	Alak	Szabályos alakú ömlesztett sajtdarabok
2.	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 helyezkedik el. Tégelybe csomagolt termék esetén a fedőfólia hegesztése folyamatos. Füstölt ömlesztett sajtok esetében a kéregszerű felület egyenletes és egyöntetűen sárgásbarna színű.
3.	Belső	A termék színe egyöntetű, tompa vagy selyemfényű, a sajt jellegének megfelelő. A sajt szerkezete tömör, lyuk nélküli, egy-két légbuborék megengedett. A sajtésztaiba kevert ízesítőanyag szemcséi a metszéslapon egyenletes eloszlásban láthatók.
4.	Állomány	Jól vágható vagy kenhető, sima, szájban könnyen olvadó.
5.	Szag	Sajtszerű, típusmegnevezés esetén a felhasznált sajtra, illetve ízesítés esetén az ízesítőanyagra emlékeztető.
6.	Íz	Megnevezett sajtfeleségű termék esetén a felhasznált sajtra jellemző, ízesítés esetén az ízesítőanyagnak megfelelő, az ízesítőanyag szemcséi a szájban érzékelhetőek.

## 7.4. Jelölés

### 7.4.1. Megnevezés

7.4.1.1. Az „ömlesztett sajt”, „ömlesztett sajtkrém” vagy „sajtkészítmény” megnevezés használható.

7.4.1.2. Használhatóak a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

### 7.4.2. Egyéb jelölések

7.4.2.1. Fel kell tüntetni a termék 7.3. pont szerinti zsírfokozatát és állományát, továbbá a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát 5%-ban, vagy annak egész számú többszöröseként (ez az érték mindig az az 5%, illetve többszöröse, amely közvetlenül a valós érték alatt van, azaz például valós érték: 47%, feltüntetendő érték: 45%).

7.4.2.2. A 7.1.2., valamint a 7.1.3. pont szerint többféle sajtból előállított ömlesztett sajtok esetén utalni lehet a termék jellegzetes ízét adó sajtípus nevére. A 100 °C feletti hőmérsékleten végzett ömlesztést a termék csomagolásán kizárólag akkor kell feltüntetni, ha a hőkezelés steril terméket eredményez.

## C rész

## VIZSGÁLATI MÓDSZEREK

A B részben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így a minőségi paraméterek ellenőrzésekor a táblázatban megadott vagy azokkal egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

	A	B
1.	Mintavétel	MSZ EN ISO 707 Tej és tejtermékek. Mintavételi útmutató
2.	Zsírtartalom meghatározása	MSZ EN ISO 1211 Tej. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer (referencia-módszer)
3.		MSZ EN ISO 7208 Főlözött tej, savó és író. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer (referencia-módszer)
4.		MSZ EN ISO 2450 Tejszín. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer (referencia-módszer)
5.		MSZ EN ISO 1735 Sajtok és ömlesztett sajtok. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer (referencia-módszer)
6.		MSZ EN ISO 1854 Savósajt. A zsírtartalom meghatározása. Gravimetriás módszer (referencia-módszer)

7.		MSZ 3703 Tej és ízesített tejszitalok zsírtartalmának meghatározása
8.		MSZ 9602 Tejszín, savanyú tej-, tejszínkészítmények és ízesített tejtermékek zsírtartalmának meghatározása
9.		MSZ EN ISO 17678 Tej és tejtermékek. A tejszír tisztaságának meghatározása triglicerides gázkromatográfiás módszerrel (referencia-módszer) (angol nyelvű)
10.	Szárazanyag-tartalom	MSZ 3727-1 Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab vizsgálata. A szárazanyag-tartalom meghatározása és a zsírintes szárazanyag-tartalom kiszámítása
11.		MSZ EN ISO 5534 Sajtok és ömlesztett sajtok. A szárazanyag-tartalom meghatározása (referencia-módszer)
12.	Zsírintes szárazanyag-tartalom	MSZ 3727-1 Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab vizsgálata. A szárazanyag-tartalom meghatározása és a zsírintes szárazanyag-tartalom kiszámítása
13.	Savfok	MSZ 3727-2 Tejföl, tejszín és ízesített tejszínhab vizsgálata. A titrálható savasság meghatározása és a plazmasavfok kiszámítása
14.		MSZ 3728 Sajt, ömlesztett sajt és túró titrálható savasságának (savfokának) és hidrogénion-koncentrációjának (pH) meghatározása
15.	Sótartalom	MSZ EN ISO 5943 Sajtok és ömlesztett sajtok. A kloridtartalom meghatározása. Potenciometriás titrálásos módszer
16.	Fehérjetartalom	MSZ EN ISO 8968-1 Tej és tejtermékek. A nitrogéntartalom meghatározása. 1. rész: Kjeldahl-módszer és a nyersfehérje kiszámítása (angol nyelvű)
17.		MSZ EN ISO 8968-3 Tej. A nitrogéntartalom meghatározása. 3. rész: Blokkroncsolásos módszer (félmikro gyors rutinmódszer)
18.		MSZ EN ISO 8968-4 Tej és tejtermékek. A nitrogéntartalom meghatározása. 4. rész: A protein és a nem proteineredetű nitrogéntartalom meghatározása, valamint a valódi proteintartalom kiszámítása (referencia-módszer) (angol nyelvű)
19.		MSZ EN ISO 14891 Tej és tejtermékek. A nitrogéntartalom meghatározása. Dumas-elven alapuló égetéssel rutinmódszer (angol nyelvű)
20.	Kultúrából származó tejsavbaktériumok és bifidobaktériumok száma	ISO 27205 Fermented milk products - Bacterial starter cultures - Standard of identity (angol nyelvű)
21.		ISO 19344 Milk and milk products - Starter cultures, probiotics and fermented products - Quantification of lactic acid bacteria by flow cytometry (angol nyelvű)
22.		MSZ ISO 15214 Élelmiszerek és takarmányok mikrobiológiája. Horizontális módszer a mezofil tejsavtermelő baktériumok megszámlálására. Telepszámlálási technika 30 °C-on
23.		ISO 17792 Milk, milk products and mesophilic starter cultures - Enumeration of citrate-fermenting lactic acid bacteria - Colony-count technique at 25 degrees C (angol nyelvű)
24.		MSZ ISO 7889 Joghurt. A jellemző mikroorganizmusok meghatározása. Telepszámlálási eljárás 37 °C-on
25.		ISO 20128 Milk products - Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus on a selective medium - Colony-count technique at 37 degrees (angol nyelvű)
		ISO 29981 Milk products - Enumeration of presumptive bifidobacteria - Colony count technique at 37 degrees C (angol nyelvű)
26.	Kultúrából származó élesztő- és penészszám	MSZ ISO 7954 Mikrobiológia. Általános útmutató élesztők és penészek számlálásához. Telepszámlálási technika 25 °C-on
27.		MSZ ISO 21527-1 Élelmiszerek és takarmányok mikrobiológiája. Horizontális módszer az élesztők és a penészek számlálására. 1. rész: Telepszámlálási technika a 0,95-nél nagyobb vízakaktivitású termékekre
28.		MSZ ISO 21527-2 Élelmiszerek és takarmányok mikrobiológiája. Horizontális módszer az élesztők és a penészek számlálására. 2. rész: Telepszámlálási technika legfeljebb 0,95 vízakaktivitású termékekre
29.	Laktóztartalom	MSZ ISO 22662 Tej és tejtermékek. Laktóztartalom meghatározása nagy hatékonyságú folyadékkromatográfiával (referencia-módszer)
30.	Érzékszervi vizsgálat	MSZ ISO 22935-1 Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 1. rész: Általános útmutató a bírálók toborzásához, kiválasztásához, képzéséhez és folyamatos ellenőrzéséhez
31.		MSZ ISO 22935-2 Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 2. rész: Érzékszervi vizsgálathoz ajánlott módszerek

32.		MSZ ISO 22935-3 Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 3. rész: Útmutató a termékleírásban szereplő érzékszervi tulajdonságoknak való megfelelés pontozásos értékelési módszerére
-----	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------