

## **Kézműves tejtermékek fogalma**

Mit tekinthetünk ma kézműves tejterméknek?

### **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,
- 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.

Az előírás szabályozza, hogy milyen összetevők használhatók fel a sajtok készítéséhez, illetve, hogy milyen minőségi követelményeknek kell a termékeknek megfelelni.

Pl.: az oltós alvasztású érlelt sajtoknál csak a következők használhatók fel a hazai tejiparban:

- tej, tejszín, savószín, fölözött tej, részben fölözött tej, író vagy ezek keverékei,
- **tejsűritmény, tejpor, tejfehérje koncentrátum,**
- tejsavbaktérium színtenyészete,
- Penicillium roqueforti, Penicillium camemberti vagy Penicillium caseicolum tiszta tenyésztete,
- **probiotikumok vagy ezek keveréke,**
- **más, élelmiszerbiztonságilag nem aggályos, engedélyezett színtenyészetek,**
- rennin vagy más megfelelő alvasztó enzim,
- ivóvíz és étkezési só.

Mit használhat ezek közül a kézműves sajt készítő?

- tej, tejszín, savószín, fölözött tej, részben fölözött tej, író vagy ezek keverékei,,
- tejsavbaktérium színtenyészete,
- Propionibacterium shermanii színtenyészete, Brevibacterium linens színtenyészete,
- Penicillium roqueforti, Penicillium camemberti vagy Penicillium caseicolum tiszta tenyésztete,
- rennin vagy más megfelelő alvasztó enzim,
- ivóvíz és étkezési só.

## MEGKÜLÖNBÖZTETETT MINŐSÉGŰ TEJTERMÉKEK

A Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetében, a tejtermékek irányelveivel foglalkozó fejezetében találjuk

- A MÉ-2-104 sz. irányelve a megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekre vonatkozik ( a tejipar által gyártott tejtermékek)
- 
- A MÉ-2-105 sz. irányelve pedig a megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekre vonatkozik.

A kézműves tejtermékeknél 10 termék minőségi és gyártástechnológiai követelményeit dolgoztuk ki: MÉ-2-105

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
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

A tejipar által gyártott termékeknél 8 tejtermékre készült el a részletes követelmény rendszer: Mé-2-104

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

A megkülönböztető minőségi jelölések:

- A tejipar által előállított sajtoknál: pl. **„Különleges Minőségű Trappista sajt”**
- A kézműves sajtoknál: pl. **Különleges Minőségű Trappista sajt, Kézműves tejtermék”**

A megkülönböztető kategória használatának jogosultságát *Tanúsítvány* igazolja.

## **A megkülönböztetett minőségű, „Különleges Minőségű Sajt, Kézműves Tejtermékek kategóriájának általános követelményei**

Ezek a követelmények pl. az oltós alvasztású sajtok esetében:

Meghatározzák:

- a felhasználható anyagok számát, fajtáját,
- a technológiai sajátosságokat,
- a sajt megjelenését, alakját, formáját, tömegét,
- részletesen előírják az érzékszervi tulajdonságokat és jellemzőket,
- az összetételi jellemzőket: számát, konyhasó előírások (ahol lehet),
- valamint a túrés határokat.

## **Különleges Minőségű TRAPPISTA SAJT, Kézműves Tejtermék**

### 1. A termék meghatározása

Az *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-színnyészet és alvasztó enzim, 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-színnyészetek,
- e) alvasztó enzim,
- 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. Összetételi követelmények

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Só (NaCl) tartalom, 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 bevont.
Belső:	A sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszslapon 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

A termék megnevezése: **„Különleges Minőségű Trappista sajt, Kézműves Tejtermék”**.

Szemléltetésül ugyancsak a Trappista sajtra: ( a tejjpar által gyártott sajtoknál)

## **Különleges Minőségű TRAPPISTA SAJT**

### 1. A termék meghatározása

A *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztó enzim, 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, tejsúírtmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpor,
- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztó enzim,
- 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
Szárazanyag-tartalom, g/100g	58,0 ± 2,5	55,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5	32,0 ± 2,5
Só (NaCl) tartalom, 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 arany Sárga. A kéreg száraz vagy kissé zsíros tapintású, vagy paraffin réteggel bevont.</p> <p><u>Fóliába csomagolt, egész sajt:</u> korong vagy hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelület enyhén domborodó, a fólia 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, szájjában 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

A termék megnevezése: „**Különleges Minőségű Trappista sajt**”.

**A Különleges Minőségű Kézműves Tejtermékek sajtjainak legfontosabb különbségei a tejipar által készített Különleges minőségű sajtokkal összehasonlítva:**

- A sajtkészítéshez felhasználható alap- és adalékanyagoknál a kézműves nem használhat hozzáadott tejszármazékot: tejport, tejfehérje koncentrátumot, permeátumot, míg ez a tejiparban ma még engedélyezett,
- Ugyancsak nem használhat a kézműves sajtkészítő a mikrobás puffadás megelőzésére kálium nitrát adalékanyagot,
- A sajt összetételi követelményeinél a kézműves számára a szárazanyag tartalomnál, valamint a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalomnál csak a minimális értéket írják elő.