

Közlemény

a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek uniós elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről

2013. január 21.

A VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló 15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3. §-ának (4) bekezdésében meghatározott felhatalmazás alapján a hagyományos különleges termékek uniós elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelmet az alábbiakban megjelenteti.

A jogos érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat annak a **Vidékfejlesztési Értesítőben történő megjelenését követő két hónapon belül** írásban nyújthatják be a Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei ugyancsak a VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg (Budapest, V. Kossuth Lajos tér 11., 374 szoba, Zobor Enikő, tel: 795-3887, fax: 795-0096), előzetes időpont-egyeztetés alapján.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A Tanács 509/2006/EK rendelete (2006. március 20.) a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről

„RÖGÖS TÚRÓ”

EK-szám: ...

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

- Csoportosulás vagy szervezet neve: Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács
- Cím: 1115 Budapest, Bartók Béla út 152/c, MAGYARORSZÁG/HUNGARY
- Telefonszám: +36-06-1-203-1450
- E-mail cím: tejtermek@tejtermek.hu
- Fax: +36-06-1-203-1477

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK rendelet 2. cikke)

„Rögös túró”

3.2. Az elnevezés:

- önmagában különleges
- a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az elnevezésben a „rögös” kifejezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki: annak kelvirágra emlékeztető tejalvadék-rögökből álló állományára utal. A más nyelvekre nem lefordítható „túró” megnevezés pedig egy konkrét – kellemesen savanyú, üdén friss és aromás ízű – friss sajtot jelöl.

3.3. Az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése értelmében kerül-e sor az elnevezés fenntartására

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.3 osztály Sajtok

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Rögös túró” tehéntejből tejsavbaktérium-kultúra, esetleg oltó hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású friss sajt. Csontfehér, vagy sárgásfehér színű, a kelvirágra emlékeztető, tejalvadék-rögökből álló, kellemesen savanyú, üdén friss, zamatos és aromás ízű tejtermék.

Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Szárazanyag tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok (°SH)
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60-100
zsíros	35,0	legalább	45,0	
		kevesebb, mint	60,0	
félzsíros	25,0	legalább	25,0	

		kevesebb, mint	45,0	
zsírszegény	20,0	legalább	10,0	
		kevesebb, mint	25,0	
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60-90

Érzékszervi követelmények

Külső	Egyenletesen csontfehér, a zsíros és a zsírdús változat esetén sárgásfehér színű.
Állomány	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazok, amelyek mellett kis mennyiségű savó megjelenhet. Gépi úton csomagolt termékek esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló, kelvirágra emlékeztető halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú, nyeléskor nem fojtós.
Illat	Kellemesen savanyú, aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Kellemesen savanyú, üdén friss és aromás, zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)*

Felhasználható anyagok és eszközök:

Anyagok:

- a) nyers vagy pasztörözött tehéntej,
- b) tejszín,
- c) tejsavbaktérium-színtenyészet vagy más néven vajkultúra,
- d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Eszközök:

A túró készítéséhez hagyományosan, manufakturális körülmények között üstöket, kettős falú fél-kerek keresztmetszetű túróskádakat, vagy más fűthető, esetleg kettős falú edényeket használnak ma is.

A gyártás napjainkban ezen a hagyományos technológián alapul, de a savanyítás kádban, tankban történik. A csurgatás leggyakrabban perforált kocsikban, vagy csurgató-dobokban folyik. A lényeg mindig az, hogy valamilyen perforált felületen keresztül kerüljön elválasztásra a túró a savótól.

Előállítási mód:

A Rögös túró készülhet lassú vagy gyors alvasztásos módszerrel. Az előállítás folyamata a következő:

1. Előérlelés

Lassú alvasztáskor a tehéntejet nem kell előérlelni.

Gyors alvasztáskor az alvasztás idejét a tehéntej előérlelésével lerövidítik. Az előérlelés során a 6,0-7,2 °SH-on pasztörözött tejet 9-11 °SH eléréséig előérlelik. A tej előérlelése (elősavanyítása) tankokban vagy tejszilókban történik. Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba) juttatják.

2. Zsírbeállítás

A rögsös túró végső zsírfokozatától függően - amennyiben zsírbeállítás szükséges - a tehéntejhez teljes tejet vagy homogénezett tejszint adnak.

3. Beoltás

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22-32 °C-on, 0,5-1,5% mennyiségű vajkultúrával (vagy azzal egyenértékű por vagy fagyasztott vajkultúrával) oltják be.

Gyors alvasztáskor az előérlelt tejet 4-5% mennyiségű vajkultúrával, 30-32 °C-on oltják be.

4. Alvasztás

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, *lassú alvasztáskor* 12-20 órán, illetve *gyors alvasztáskor* 4-6 órán keresztül, 30-38 °SH eléréséig alvasztják. A kívánt savfok elérésekor az alvadék májjasan törik és enyhe savó kiválás is megfigyelhető.

5. Alvadék-kidolgozás

Célja az alvadék víztartalmának a termékre jellemző értékre való csökkentése. A művelet elősajtolásból, utómelegítésből és utósajtolásból áll. Az alvadék kidolgozása igen kíméletes munkát igényel, mert az alvadék meglehetősen porlékony. Vegyes alvasztásnál oltót is használnak.

Az elősajtoláskor az alvadékat az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék gyors savóleadásának elősegítése. Az aprítás során a megszilárdult alvadékat (30-38 °SH-n) néhány perc pihentetés után kb. dió nagyságú (2-3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét le kell engedni. A további technológiai folyamat során az ún. alvadékpórlás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyeznek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélik. A felaprított alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak meg a rögsös túró állagának megfelelő mértékben, akkor a szilárdulást rövid idejű ülepítéssel, pihentetéssel kell elősegíteni. A rövid pihentetés után az alvadékrögöket ismét meg kell keverni, hogy azok ne tapadhassanak össze.

Az elősajtolást az utómelegítés követi. Célja az alvadékrögök további zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett, 2,5 percenként 1 °C intenzitással végzik, lassú alvasztás esetén 30-40 °C, gyorsított alvasztás esetén 36-48 °C eléréséig.

Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kavargatni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem éri. A lassú alvasztásos előállításnál az utósajtolás elmaradhat.

6. Hűtés és leeresztés

Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékot 18-22 °C eléréséig 3-4 °C/perc intenzitással, alvasztó berendezésben (kádban, tankban) hűtik. Legcélszerűbb, ha a hűtőközeg a kád vagy tank saját savója, amelyet a leeresztő vonalba épített lemezes hőcserélőn 5 °C alá hűtve kell cirkuláltatni. A hűtésre a savó leeresztése után ivóvíz is használható. A hűtőkamrás visszahűtés is megfelelő biztonságot ad. A korszerű kultúrák önmagunkban is megakadályozzák a túlsavanyodást.

A túró savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.

7. Savóelválasztás

A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás (csurgatás) módszere. Elválasztás közben az alvadékot időnként óvatosan átmozgatják, hogy a kelvirágszerű állomány ne sérüljön. Az elválasztást addig folytatják, míg a zsírfokozat szerinti szárazanyagtartalmat és savfokot elérik.

8. Töltés, csomagolás és tárolás

E művelet során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön és ne sérüljön meg. A túró 6 °C alatt, a mechanikai hatást kizáró módon tárolják értékesítésig.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A jelleget adó tej alapanyag

A „Rögös túró” készítéséhez legfeljebb 7,2 °SH-os tejet lehet felhasználni. A vajkultúrák közül előnyben kell részesíteni az aromát termelő kultúratörzseket, ugyanis a „Rögös túró” ízének teljessé tételében ez is fontos szerepet játszik. A „Rögös túró” készítéséhez a 3.6 pontban felsoroltakon kívül más anyagokat nem lehet felhasználni.

A „Rögös túró” előállításának egyéni, hagyományos technológiája

Készítésének technológiája élesen elválik a többi friss sajtétól. A „Rögös túró” készítésének technológiája abban tér el a krémtúró, a cottage cheese, a leveles túró, illetve a tejszínsajtók készítésének módjától, hogy a tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon, gravitációs úton, csurgatással, azaz önpréseléssel távolítják el a felesleges savó mennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

A technológiának köszönhetően kialakult, laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazokból álló szerkezettel egyetlen más friss sajt, illetve tejtermék sem rendelkezik.

Az ízesítőanyagok nélkül készül, csak kis mértékben savanyú, sajátosan nedves és morzsalékos állapotban forgalomba kerülő termék abban különbözik a piacra kerülő más típusú friss sajtoktól, hogy azokat például hőkezelt-gyúrt módon, vagy mint sütemény-alapanyagot, édesen, tejszínesen készítik.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

A „Rögös túró” a magyar konyha egyik alapélelmiszerének számít. Számos hagyományos étel csak ebből a túrófeleségből készíthető el.

Magyarország egésze megfelelő feltételekkel rendelkezik a tejelő szarvasmarha tenyésztéséhez és tartásához (legeltetéshez), valamint az utólagos tejfeldolgozáshoz, így különösen a túrókészítéshez. Ezt a lehetőséget a lakosság kihasználta és kihasználja gyakorlatilag a honfoglalás óta.

A tehéntúró jelentőségét a táplálkozásban századokon át a böjti étrend erősítette. A túró országszerte rendszeresen került és kerül az asztalra nagyböjt idején.

A XVI. század jellegzetes étele volt a „túrós éték”. A sárvári központú Nádasdy család XVI. századi számadásaiban is gyakran fordul elő a túró. A család a főzésnél felhasznált nyersanyagok mennyiségét összesítve is rendszeresen fogyasztott túró (Hagyományok Ízek Régiók gyűjtemény, 624-629. oldal).

Egy 1578. januári adózási jellegű feljegyzés már arra is utal, hogy egyes falvak lakói mit voltak kötelesek adni a hódító törökök számára. Ekkor, pl. Szihalom 25 pint (1 pint kb. 1.4 liter) túró adott a törököknek. Abony húsvétra egy fejőstehenet és 16 pint túró adott a hatvani törököknek. Az Eger melletti Szöllőske faluból minden házból 1 pint mézet és túró kellett beszolgáltatni. A tiszánánaiak 20, a mezőhidvégiek 30, a papiak 25, a túrkeveiek 1 pint túró adóztak. Kis Buda lakói már Pestre adóztak, többek között 30 pint értékben túró kellett beszolgáltatniuk a megszálló törököknek. 1593-ban Szécsy Tamásnak hevesi jobbágyok után – többek között – túróval kellett adóznia (Varga László, Tejipar, 1980).

Ezek az adóösszeírások jól bizonyítják a túrókészítés jelentőségét. Bár kezdetleges eszközökkel, de tulajdonképpen minden jobbágyi gazdaságban, ahol volt tehéntartás, a tejből – többek között – túró is készítették.

Hogy a túró alapélelmiszeri cikk volt évszázadokon át, azt a Kresznerics Ferenc által feljegyzett és 1832-ben publikált mondás is kifejezi: „Fejér czipó sós túróval használ éhes gyomornak” (Kresznerics, 1832. 274. és HÍR gyűjtemény, 2002. 252.).

Toldi Szabó László azt írja, hogy „a nyugoti (nyugati) országok lakosai a friss tehéntúró semmiféle módon sem használják olyan általánosságban, mint a magyarok. Ők sajtot vagy

ahhoz hasonló élelmiszert készítenek, mely a különböző országok és vidékek ízlése szerint más formájú és nevű” (Toldi Szabó L., Mezőgazdasági Szemle, 1887).

A tejtermékek védelmével már a XIX. század végén kiemelten foglalkozott a törvényalkotó magyar Országgyűlés. A tej és tejtermékek hamisítása, valamint a hamisítottak forgalomba hozatala tilos volt (1895. évi XLVI. törvénycikk).

A tehéntúró Magyarországon általában csak túró elnevezése alatt szerepelt a kereskedelemben. A tehéntúrót, illetve túró külön méltatni és ismertetni Magyarországon alig volt szükséges – írja Windisch Richárd – még az első világháború előtt. Általánosan ismeretes, hogy élelmezésünknel szerepe van a túrónak is, mely rendes piaci árucikk az ország egész területén. (Windisch R., 1911., Magyar királyi mezőgazdasági vegykísérleti állomás, Keszthely).

Közvetlenül az első világháború után a mezőgazdaságért és az élelmiszerekért felelős minisztérium a 27.100/1922. F. M. sz. rendeletében részletesen foglalkozott a tehéntúróval: „Tehéntúró néven akár közvetlen fogyasztás, akár nyersanyagként túróipari felhasználás céljára csak olyan romlatlan édes- vagy tejsavas ízű tejterméket szabad forgalombahozni, amely tiszta tejsavas erjedés útján megsavanyodott teljes vagy lefölözött tehéntejből legfeljebb még állati vagy növényi oltó hozzáadásával, megfelelő fokú felmelegítés útján készült.”

Törs Antal szerint „tehéntúró sok száz és ezer mázsa számra nyers és feldolgozott állapotban hagyta el az ország területét. Értékes kiviteli cikk lett, amely nemcsak a termelő, hanem az ország vagyonát is jelentősen gyarapította. (...) Németország túróval való ellátása tekintetében Magyarországnak a legelső szerep jutott, mert a németek minőségileg minden más országgal szemben többre becsülték és becsülik a magyar túrókat és jobban meg is fizetik. Oka pedig ennek az, hogy a magyar túró tisztán csak sovány tejből készül és nem tartalmazott magában elkeverve sem savófehérjét, sem íróból készült túrókat” (Törs A. 1925., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

A túró rögös jellegére vonatkozó első fellelt történelmi hivatkozás az első világháború utáni időszakból származik. Eszerint „mogyorónyi nagyságú alvadékrögökig aprózzuk fel túrókat (...) a túró annál jobban áll el, minél morzsásabb” (Gratz O., A tej és tejtermékek, 294-296. oldal, 1925).

Tapintásra a túró szemcsés vagy morzsalékos állagú, írja a Tejgazdasági Szemle 1925-ben (Törs A. 1925., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Belényesy (1958) szerint a csak Közép-Európa területén ismert „Rögös túró” ősi magyar tejtermék az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből.

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon „az összes túrótermelés 80%-át teszi ki a rögös változat” (Dr. Szakály S. 1980., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

A termék fontosságát jelzi, hogy a túró minőségi paramétereinek leírását korábban magyar szabvány rögzítette (MSZ 12263:1986).

A házi túrókészítés technológiája szerint a tiszta körülmények között frissen fejt meleg nyers tejet mázas cserépköcsögökbe szűrték, amelyben az rendszerint 24 óra alatt szobahőmérsékleten megalvadt úgy, hogy a felfölözés miatt felül egy 20-25% zsírtartalmú savanyú tejszín (tejföl) gyűlt össze, alul pedig egy zsírszegény, az eredeti tej 1/3 zsírját magába foglaló aludttej maradt. A tejföl leszedése után az aludttejet zománcos edényben felmelegítették (38-42 °C-ra), majd tiszta vászonruhában csurgatták a savó eltávolítása végett. Ebben a ruhában a túró gyakorlatilag egy morzsolható tömbben maradt.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke)

A termék sajátos jellegére tekintettel a „rögös túró” ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

1. Az előállításához használt alábbi anyagok (tehéntej, tejszín, tejsavbaktérium színtenyészet) speciális minőségi jellemzőit, ezen belül:

- friss, max. 7,2 °SH-os tehéntej;
- legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú tejszín;
- jó savanyító képességű 36-40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra.

2. Az előállítás technológiáját:

A gyártási folyamat során a 3.6 fejezetben foglaltakat kell betartani, különös figyelemmel az alábbiakra:

- alvasztás: savfok (30-36 °SH) és alvasztási idő (4-20 óra);
- alvadék-kidolgozás: alvadék-szilárdság ellenőrzése (legyen májas tapintású, az alvadék falától kézzel határozottan elválasztható, 32-38 °SH-os);
- alvadékhűtés (18-22 °C eléréséig, 3-4 °C/perc intenzitással)
- savóelválasztás (óvatosan, préselés nélküli csurgatással, azaz gravitációs úton).

3. A késztermék minősége:

- a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok) a 3.5 fejezetben foglaltakat kell betartani;
- az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz, illat) a 3.5 fejezetben foglaltakat kell figyelembe venni.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

- Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
- Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
- Telefonszám: +36-1-456-3012
- E-mail cím: etbi@nebih.gov.hu

állami | magán |

Továbbá Magyarország 19 megyei kormányhivatalának élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságai (<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szakigazgatasi-szervek/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-allategeszsegugyi-igazgatosag>) és a járási hivatalok.

4.2. A hatóság vagy szerv meghatározott feladatai

Az előző pontban megnevezett ellenőrző hatóság feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.