C/2026/3897

2026.7.20.

Termékleírás módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet [1] 59. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2026/3897)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 61. cikkével összhangban.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 66. cikke)

„Rögös túró”

EU-szám: TSG-HU-1113-AM02 – 2025.1.27.

1. **A módosítással érintett termék elnevezése**

„Rögös túró”

2. **Azon tagállam, ahonnan a kérelem származik**

Magyarország

3. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☒ Az előállítás módja

☐ Egyéb

4. **A módosítás(ok) leírása és indokolása**

A módosítás által érintett szakasz: A termék leírása

Módosítások (továbbiakban: MOD) felsorolása (MOD1–MOD2):

MOD1: 3.1. – első bekezdés, második mondat

Korábban:

„A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon, gravitációs úton, csurgatással, azaz önpréseléssel távolítják el a felesleges savómennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.”

Módosítás:

„A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon távolítják el a felesleges savómennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.”

[1] HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

MOD2: A termékleírás 4.1. pontja – Fizikai és kémiai követelmények

2.1. módosítás:

A fizikai követelmények kiegészítése a pH értékkel:

„pH: 4,0–4,8”

2.2. módosítás:

A fizikai és kémiai követelményeket összefoglaló táblázat elé a következő magyarázó szöveg kerül:

„A »Rögös túró« különböző zsírfokozatú fajtái a következők: zsírdús, zsíros, félzsíros. zsírszegény, sovány. Az egyes zsírfokozatokhoz tartozó fizikai és kémiai követelmények a következők:”.

A fent jelzett módosítások (MOD1–MOD2) indoklása (továbbiakban: IND):

IND1: 3.1. – első bekezdés, második mondat

Indoklás:

Megjelentek új, a termék hagyományos jellegét nem befolyásoló, hatékonyságnövelő technológiák, egyebek mellett, a savó és alvadék elegyének leeresztése terén is. Tekintettel arra, hogy ezek a módszerek előállítónként, technológiánként eltérőek lehetnek, a konkrét módszerek megnevezése csak korlátot jelentene, ezért azoknak a termékleírásból való törlése szükséges. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

IND2: 4.1. Fizikai és kémiai követelmények

A 2.1. módosítás indoklása:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfokmérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH-mérés, ezért a hagyományos savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH-érték feltüntetése is a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét.

A 2.2. módosítás indoklása:

Szükséges a szöveges leírásban feltüntetni, hogy a terméknek különböző zsírfokozatú fajtái léteznek, úgymint zsírdús, zsíros, félzsíros. zsírszegény, sovány.

A módosítás által érintett szakasz: Az előállítás módja

Módosítások (továbbiakban: MOD) felsorolása (MOD3–MOD16):

MOD3:

A termékleírás 4.2. pontja – Felhasználható anyagok és eszközök

Korábban:

„a) nyers vagy pasztőrözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej;

b) tejszín, homogénezve is;

c) vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starterkultúra formájában);

d) oltó (vegyes alvasztáshoz).”

Módosítás:

„a) nyers vagy pasztőrözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej (max. 7,2 °SH-os vagy 6,6–6,85 pH-értékű);

b) tejszín, homogénezve is (legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú vagy 6,4–7,0 pH értékű);

c) jó savanyító képességű, 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starterkultúra formájában);

d) oltó (vegyes alvasztáshoz).”

MOD4:

4.2.1. *Előérlelés – első mondat*

Korábban:

„Ezt a műveletet csak a gyors alvasztásos módszernél kell alkalmazni, a lassú alvasztáskor a tehéntejet nem kell előérlelni.”

Módosítás:

„Ezt a műveletet a gyors alvasztásos módszernél lehet alkalmazni.”

MOD5:

4.2.1. *Előérlelés – második bekezdés, második mondat*

Korábban:

„Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on pasztőrözött tejet 9-11 °SH eléréséig előérlelik.”

Módosítás:

„Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on (vagy 6,3–6,45 pH-értéken) pasztőrözött tejet 9-11 °SH (vagy 5,9-6,1 pH-érték) eléréséig előérlelik.”

MOD6:

4.2.1. *Előérlelés – harmadik bekezdés, második mondat*

Korábban:

„Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba) juttatják.”

Módosítás:

„Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba, tankba) juttatják.”

MOD7:

4.2.2. *Zsírbeállítás – első mondat*

Korábban:

„A »Rögös túró« végső zsírfokozatától függően – amennyiben zsírbeállítás szükséges – a tehéntejhez teljes tejet vagy homogénezett tejszínt adnak.”

Módosítás:

„A »Rögös túró« végső zsírfokozatától függően a tej zsírtartalmát be kell állítani. Ez történhet részleges fölözéssel, sovány tejnek a teljes tejhez keverésével, tejszínnek – lehet homogénezett tejszín is – a teljes tejhez keverésével.”

MOD8:

4.2.3. *Beoltás*

Korábban:

„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.”

Módosítás:

„Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, előérleléses vagy előérlelés nélküli gyors alvasztáskor a tejet vagy az előérlelt tejet 30–32 °C-on, a kultúrától függő mennyiségű vajkultúrával (üzemi tömegkultúra, vagy por vagy fagyasztott vajkultúra) oltják be a kultúrához tartozó specifikációban meghatározott beoltási mennyiséggel. A kultúra mennyiségét és így az alvasztás módját a tervezett alvadási idő határozza meg.”

MOD9:

4.2.4. *Alvasztás – első mondat*

Korábban:

„A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, illetve gyors alvasztáskor 4–6 órán keresztül, 30–38 °SH eléréséig alvasztják.”

Módosítás:

„A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, gyors alvasztáskor 4–6 órán, előérlelés nélküli gyors alvasztáskor pedig 6–8 órán keresztül, 30–38 °SH vagy 4,2–4,6 pH eléréséig alvasztják.”

MOD10:

4.2.5. *Alvadék-kidolgozás – második bekezdés*

Korábban:

„Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék gyors savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során a megszilárdult alvadékot (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. alvadékporlás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyeznek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak meg a »Rögös 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.”

Módosítás:

„Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során az alvadékot (30–38 °SH-n vagy 4,2–4,6 pH-n) néhány perces pihentetésekkel közbeiktatva dió nagyságú (2–3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét el lehet távolítani. A további technológiai folyamat során az ún. alvadékporlás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyezhetnek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélhetik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban.”

MOD11:

4.2.5. *Alvadék-kidolgozás – harmadik bekezdés*

Korábban:

„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.”

Módosítás:

„Az utómelegítés célja az alvadékrögök zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett végzik, az alvasztás típusától függetlenül 30–60 °C eléréséig. Az utómelegítés művelete az elősajtolás alatt is megindulhat.”

MOD12:

4.2.5. *Alvadék-kidolgozás – negyedik bekezdés*

Korábban:

„Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kevertetni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem érik. A lassú alvasztásos előállításnál az utósajtolás elmaradhat.”

Módosítás:

„Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kevertetni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem érik. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak a »Rögös 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.”

MOD13:

4.2.6. *Hűtés és leeresztés*

Korábban:

„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.

A hűtőközeg lehet 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 »Rögös túró« savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.”

Módosítás:

„Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékot úgy kell lehűteni, hogy a hűtés végén a hőmérséklete ne haladja meg a 35 °C-ot. A hűtés a csomagolást megelőzően vagy azt követően is történhet.

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

MOD14:

4.2.7. *Savóelválasztás – első bekezdés, első és második mondat*

Korábban:

„Az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás (csurgatás) módszere.”

Módosítás:

„A rögös állomány megtartása mellett az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás.”

MOD15:

4.2. *„Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet*

Korábban:

„A termék sajátos jellegére tekintettel a »Rögös túró« ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

Az előállításhoz 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 (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starterkultúra formájában).

A gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani, különös figyelemmel az alábbiakra:

— alvasztás: savfok (30–36°°SH) és alvasztási idő (4–20 óra),

— alvadék-kidolgozás: alvadékszilárdság 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).

A késztermék minősége:

— a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok) a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani,

— az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. fejezetben foglaltakat kell figyelembe venni.”

Módosítás:

„A termék sajátos jellegére tekintettel a »Rögös túró« ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

— az előállításhoz használt anyagok speciális minőségi jellemzői,

— a gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltak betartása,

— a késztermék minősége kapcsán a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok), illetve az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. fejezetben foglaltak betartása.”

MOD16:

Korábban:

„4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

A 18–20. században a túrót – természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban – frissen fogyasztották vagy konzerválták (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

A túró rögös jellegére vonatkozó történelmi hivatkozás az első világháború utáni időszakból is származik. Eszerint »mogyorónyi nagyságú alvadékrögökig aprózzuk fel túrót (…) 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]).

Alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, rögöket említ Balatoni Mihály (Balatoni Mihály, 1960., *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Szakály Sándor és Dr. Tomka Gábor 1970–1977 közötti fogyasztási adatokat tesz közzé a »kelvirágú állományú« tehéntúró fogyasztásának alakulásáról 1979-ben (Tejipar, XXVIII évfolyam, 1. szám, 1979.).

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon »az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat«… A rögös túró abban mutat lényegi eltérést a másik háromtól, hogy a gyártására szolgáló tej alvasztása csak biológiai savanyítással történhet… (Dr. Szakály S., 1980., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr. Szakály Sándor szerint a csak Közép-Európa területén ismert »Rögös túró« ősi magyar tejtermék az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből (Tejgazdaságtan, 2001.).

A »Rögös túró« hagyományos jellegét igazolja, hogy »Rögös túró« címmel külön fejezetet tartalmaz a 2002-ben a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Agrármarketing Centrum által kiadott »Hagyományok-Ízek-Régiók« gyűjtemény. A gyűjtemény csak olyan termékeket tartalmaz, amelyek a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkeznek. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50 éves) múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte.”

Módosítás:

„4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

Az előállítás hagyományos módjára vonatkozó hivatkozások:

A 18–20. században a túrót – természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban – frissen fogyasztották vagy konzerválták (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

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

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon »az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat«… A rögös túró abban mutat lényegi eltérést a másik háromtól, hogy a gyártására szolgáló tej alvasztása csak biológiai savanyítással történhet… (Dr. Szakály S., 1980., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

A termék sajátos jellemzőire (rögösség/szemcsésség/kelvirágszerű állomány) vonatkozó hivatkozások:

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

Alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, rögöket említ Balatoni Mihály (Balatoni Mihály, 1960., *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Szakály Sándor és Dr. Tomka Gábor 1970–1977 közötti fogyasztási adatokat tesz közzé a »kelvirágú állományú« tehéntúró fogyasztásának alakulásáról 1979-ben (Tejipar, XXVIII évfolyam, 1. szám, 1979.).

A termék hagyományos elnevezésének használatára vonatkozó hivatkozások:

Dr. Szakály Sándor szerint a csak Közép-Európa területén ismert »Rögös túró« ősi magyar tejtermék az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből (Tejgazdaságtan, 2001.).

A »Rögös túró« hagyományos jellegét igazolja, hogy »Rögös túró« címmel külön fejezetet tartalmaz a 2002-ben a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Agrármarketing Centrum által kiadott »Hagyományok-Ízek-Régiók« gyűjtemény. A gyűjtemény csak olyan termékeket tartalmaz, amelyek a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkeznek. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50 éves) múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte."

A fent jelzett módosítások (MOD3–MOD16) indoklása (továbbiakban: IND):

IND3: 4.2. Felhasználható anyagok és eszközök

Indoklás:

A felhasználható anyagokhoz tartozó savfok, illetve az azzal egyenértékű pH értékek jelenleg „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények" fejezetben szerepelnek. Mivel ezek az értékek az adott anyagok speciális jellemzői, ezért ezen értékeket logikailag az anyagok meghatározásánál célszerű jelezni, míg „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények" fejezetből törölni szükséges.

IND4: 4.2.1. Előérlelés – első mondat

Indoklás:

A gyors alvasztási módszer történhet előérlelés nélkül is, amikor a tehéntejet 30–32 °C-on, 4–5 % mennyiségű vajkultúrával oltják be, ezért az előérlelésre vonatkozó kötelező jelleget enyhíteni szükséges, és az előérlelést mint lehetőséget kell feltüntetni. Tekintettel továbbá arra, hogy lassú alvasztásnál nincs előérlelés, az erre vonatkozó mondatrész elhagyható. A változtatás a termék rögös állományát és hagyományos jellegét nem befolyásolja, kizárólag a kor technológiai fejlődésével összhangban álló technológiai változtatást jelent.

IND5: 4.2.1. Előérlelés – második bekezdés, második mondat

Indoklás:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a hagyományos savfokmérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH-mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH-érték feltüntetése is a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét.

IND6: 4.2.1. Előérlelés – harmadik bekezdés, második mondat

Indoklás:

A termék előállításához használt alvasztó berendezésnél az eredeti termékleírásban csak egy típus szerepelt, míg a gyakorlatban a kád mellett a tank is széleskörűen elterjedt berendezés, ahogy az a termékleírás későbbi részében is szerepel. A módosítás célja a pontosítás, egyértelműsítés, az nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, a termék hagyományos jellegét nem befolyásolja.

IND7: 4.2.2. Zsírbeállítás – első mondat

Indoklás:

A zsírtartalom beállításában elterjedt gyakorlat az eredeti termékleírásban eddig nem került teljes mértékben lefedésre. A módosítás célja éppen ezért az egyértelműség érdekében az összes zsírbeállítási módszer meghatározása. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, a termék hagyományos jellegét nem befolyásolja.

IND8: 4.2.3. Beoltás

Indoklás:

A technológiai fejlődéssel újabb és újabb vajkultúrák jelentek meg, amelyeknek a beoltáshoz használt mennyisége vajkultúránként eltérő lehet. Mivel a beoltáshoz felhasznált vajkultúra mennyisége az adott kultúrától függ, a mennyiség számszerűsítése nem célszerű, javasolt az adott kultúrához tartozó adagolási utasítás követése. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

IND9: 4.2.4. Alvasztás – első mondat

Indoklás:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfokmérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH-mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH-érték feltüntetése is a termékleírásban.

Tekintettel továbbá arra, hogy a gyors alvasztási módszer történhet előérlelés nélkül is, szükségszerűvé vált a termékleírás pontosítása ezen módszer szerepeltetésével a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

IND10: 4.2.5. Alvadék-kidolgozás – második bekezdés

Indoklás:

Az alvadékporlás elkerülésére vonatkozóan feltüntetett gyakorlaton kívül más kedvező módszerek is elterjedtek, így a kizárólagosságot meg kell szüntetni. A védőlemez felhelyezése, illetve a vágó szerkezet lapátokra cserélése szakmai tapasztalatok alapján történik, egyébként a termék nem fog megfelelni a szabályzásnak. Az új túrógyártási technológiák a megfelelő méretű rögök elérésére, megtartására lettek kialakítva, így maga a technológia automatizálása a garancia. Amelyik technológiához szükséges védőlemez, ott minden esetben szükséges, vannak azonban olyan technológiák is, ahol csak keverő lapátokat használnak az előírt rögös állomány megtartására, mely esetben nincs is lehetőség a folyamat során védőlemezt felhelyezni, vagy a vágószerkezetet lapátokra cserélni.

Mivel a technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfokmérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH-mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges a pH-érték feltüntetése is.

Az alvadék kíméletes felvágását biztosító leggyakoribb vágószerkezet a húr vagy a kés.

Az alvadék szerkezetét a rögös állomány megtartása érdekében óvni kell, a néhány (1-2) perces – ismétlődő – pihentetés ezt szolgálja.

Az egyenletes hőkiegyenlítést is szolgálja a keverés, illetve az átmozgatás.

A bekezdés utolsó két mondata logikailag a 4.2.5. Alvadék-kidolgozás pont végére illik, ezért oda kerül átemelésre (ld. MOD12).

A módosítások nem változtatják meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolják a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelentenek.

IND11: 4.2.5. Alvadék-kidolgozás – harmadik bekezdés

Indoklás:

Több tejfeldolgozó technológiájában az utómelegítés magasabb hőfokon történik az alvadék megfelelőbb kidolgozása, a hatékonyság növelése érdekében. Ez a végső termék hagyományos jellegét, alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit nem befolyásolja. A hőfok megemelése indokolt mind a lassú, mind a gyorsított alvasztás esetén. A megadott tartomány nem az alvasztás idejétől, hanem az alkalmazott technológiától függ. A 30-60 °C közötti intervallumot nem csak az befolyásolja, hogy milyen alvasztási módot alkalmaz az egyes feldolgozó, hanem az alkalmazott gyártás technológiája is.

A hőfok ilyen tág intervallumban történő meghatározását az is indokolja, hogy a kisebb vagy nem elég jól szabályozott technológiával rendelkező üzemek se essenek ki a szabályozásból, ugyanakkor biztosítva legyen, hogy egy egyszerű családi gazdaság vagy egy precíziós nagyvállalat is ugyanazt a minőségű rögös túrót tudja előállítani.

A további szó elhagyását az indokolja, hogy utómelegítés közvetlen (elsődleges) célja a savó kinyerése.

Az utómelegítés intenzitása az egymástól eltérő gyártási (melegítési) technológiáktól függően változik, ezért az utómelegítés intenzitásának keretek közé szorítása nem célszerű.

Egyes korszerű, kíméletes és energiahatékony, a termékminőséget javító technológiákban az egyes műveletek nem különülnek el, így az utómelegítés művelete már az elősajtolás alatt is megindulhat, nem csak kizárólagosan azt követően. Ezekben a technológiákban a termék előállítási folyamata lerövidíthető, ezáltal gyorsabbá, energiahatékonyabbá és környezetkímélőbbé válhat az előállítási folyamat.

A módosítások nem befolyásolják a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelentenek.

IND12: 4.2.5. Alvadék-kidolgozás – negyedik bekezdés

Indoklás:

A gyakorlat azt mutatja, hogy minden esetben van utósajtolás, ezért az utósajtolás elmaradását megengedő mondatot törölni szükséges. A 10. számú módosítási javaslat (ld. MOD10) szerint a logikai sorrend miatt az utolsó két mondat ebbe a bekezdésbe kerül átemelésre.

IND13: 4.2.6. Hűtés és leeresztés

Indoklás:

Több tejfeldolgozó technológiájában elterjedt gyakorlat, hogy a hatékonyság javítása és fenntarthatósági szempontok érdekében a hűtés magasabb hőfokon, eltérő intenzitással történik, amellyel mikrobiológiailag stabilabb termék állítható elő. Egyes technológiákban a rögös állomány minél hatékonyabban való elérése érdekében a csomagolás melegen történik, majd ezt követően kerül hűtésre a termék, amellyel növelhető az energiatakarékosság, a technológiai folyamat gyorsabbá, mikrobiológiai szempontból kedvezőbbé válik. Ebben a zárt rendszerben a termék a csomagológépről közvetlenül egy spirálhűtőn megy keresztül, ahol 55 perc alatt 10 °C-ra hűl. A zárt rendszernek és a gyors visszahűtésnek köszönhetően a termékek élelmiszer-biztonsági kockázata rendkívül alacsony, az ezen technológia mentén készülő túrók tekinthetőek a legbiztonságosabbnak mikrobiológiai szempontból.

A technológiák, a gyártási gyakorlat sokszínűsége miatt az intenzitás számszerűsítése nem célszerű, ugyanakkor a hőfok megemelése indokolt. Az egyszerűsítés érdekében a hűtési módszerek nevesítése helyett általános megfogalmazás javasolt.

A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

IND14: 4.2.7. Savóelválasztás – első bekezdés

Indoklás:

Új, a termék hagyományos jellegét nem befolyásoló, hatékonyságnövelő technológiák megjelenésével a savó elválasztására több módszer is bekerült a gyakorlatba. Az egyes technológiákhoz más és más módszerek tartozhatnak, ezért az egyértelműsítés érdekében a konkrét módszerek nevesítése helyett általános megfogalmazás javasolt, hangsúlyozva ugyanakkor a termék hagyományos jellegének megőrzését.

A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszer-biztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

IND15: 4.2. – „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet

Indoklás:

Az ellenőrzés során csak a vizsgálandó alapkövetelmények felsorolása célszerű, tekintettel arra, hogy az adott műveleteknél a termékleírás vonatkozó részénél már feltüntetésre kerültek, illetve a felhasználható anyagok tekintetében az 5.3. pont szerint a módosítással feltüntetésre fognak kerülni a speciális jellemzők. A módosítás célja a pontosítás, egyértelműsítés.

IND16: 4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

Indoklás:

A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírásakor fontos meghatározni, hogy az egyes hivatkozások a hagyományos jelleget alátámasztó főbb tényezők közül melyikre vonatkoznak. Az irodalmi hivatkozások csoportosításra kerültek aszerint, hogy

— az előállítás hagyományos módjára,

— a termék sajátos jellemzőire, vagy

— a termék hagyományos elnevezésének használatára utalnak.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Rögös túró”

EU-szám: TSG-HU-1113-AM02 – 2025.1.27.

1. **Elnevezés(ek)**

„Rögös túró”

2. **A bejegyzést kérelmező tagállam**

Magyarország

3. **A termékosztály az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet XVIII. melléklete szerint**

1.3. osztály: Sajtok

4. **A bejegyzés indokolása**

4.1. *A termék*

☒ az adott termékre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül

☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Rögös túró” készítésének technológiája élesen elválik a többi friss sajtétól. A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon távolítják el a felesleges savómennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

A „Rögös túró” elsősorban állományában és az ezt eredményező alvadék-kidolgozási és savó-elválasztási eljárásban tér el más túróféleségektől.

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

Az ízesítőanyagok nélkül készülő, 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.

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

4.2. *A termék elnevezése*

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés.

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét.

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

5. **Leírás**

5.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének b) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

A „Rögös túró” csontfehér vagy sárgásfehér színű, a kelvirágra emlékeztető, tejalvadék-rögökből álló, kellemesen savanyú, üdén friss, zamatos és aromás ízű tejtermék. A rögök a technológia során egészben maradnak, nem sérülnek, nem préselődnek.

A rögök felületét savófilm vonja be. A nedvességtartalom egyenletesen oszlik el a rögökben, így a rög belül is nedves.

Fizikai és kémiai követelmények:

Savfok ((°SH): 60–100 (kivéve sovány: 60–90)

pH: 4,0–4,8

A „Rögös túró” különböző zsírfokozatú fajtái a következők: zsírdús, zsíros, félzsíros. zsírszegény, sovány.

Az egyes zsírfokozatokhoz tartozó fizikai és kémiai követelmények a következők:

Zsírfokozat	Szárazanyag-tartalom	Zsírtartalom a szárazanyagban
	legalább % (m/m)	% (m/m)
zsírdús	40,0	legalább 60,0
zsíros	35,0	legalább 45,0 és kevesebb mint 60,0
félzsíros	25,0	legalább 25,0 és kevesebb mint 45,0
zsírszegény	20,0	legalább 10,0 és kevesebb mint 25,0
sovány	15,0	kevesebb mint 10,0

Érzékszervi követelmények:

Külső	Egyenletesen csontfehér, a zsíros és a zsírdús változat esetén sárgásfehér színű.
Állomány	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető, 4 mm – 20 mm méretű 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.

5.2. *A termelők által betartandó előállítási mód leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait – és ha releváns, a felhasznált faj/fajták kereskedelmi megnevezését és tudományos nevét is –, valamint a termék elkészítésének módját (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének c) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

Felhasználható anyagok és eszközök:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

a) nyers vagy pasztőrözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej (max. 7,2 °SH-os vagy 6,6–6,85 pH-értékű);

b) tejszín, homogénezve is (legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú vagy 6,4–7,0 pH értékű);

c) jó savanyító képességű, 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starterkultúra formájában);

d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Előállítási mód:

A „Rögös túró” készülhet vegyes, lassú vagy gyors alvasztásos módszerrel. A három módszerrel előállított rögös túró minőségi paraméterei között nincs különbség.

A szakaszok azonosak, viszont a technológiai folyamatok a hőmérséklet és a hozzáadott vajkultúra (oltó) mennyiségének emelésével fel vannak gyorsítva. A gyors alvasztásos technológia célja elsősorban a hatékonyság növelése, az edényzetek jobb kihasználtsága.

Az előállítás folyamata a következő:

1. Előérlelés

Ezt a műveletet a gyors alvasztásos módszernél lehet alkalmazni.

Gyors alvasztáskor az alvasztás idejét a tehéntej előérlelésével lerövidítik. Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on (vagy 6,3–6,45 pH-értéken) pasztőrözött tejet 9–11 °SH (vagy 5,9–6,1 pH-érték) eléréséig előérlelik. Az előérlelés hőfoka 12–15 °C, az időtartama 6–8 órát vesz igénybe.

A tej előérlelése (elősavanyítása) tankokban vagy tejsilókban történik. Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba, tankba) juttatják.

2. Zsírbeállítás

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően a tej zsírtartalmát be kell állítani. Ez történhet részleges fölözéssel, sovány tejnek a teljes tejhez keverésével, tejszínnek – lehet homogénezett tejszín is – a teljes tejhez keverésével.

3. Beoltás

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, előérleléses vagy előérlelés nélküli gyors alvasztáskor a tejet vagy az előérlelt tejet 30–32 °C-on a kultúrától függő mennyiségű vajkultúrával (üzemi tömegkultúra, vagy por vagy fagyasztott vajkultúra) oltják be a kultúrához tartozó specifikációban meghatározott beoltási mennyiséggel. A kultúra mennyiségét és így az alvasztás módját a tervezett alvadási idő határozza meg.

4. Alvasztás

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, gyors alvasztáskor 4–6 órán, előérlelés nélküli gyors alvasztáskor pedig 6–8 órán keresztül, 30–38 °SH vagy 4,2-4,8 pH eléréséig alvasztják. Az alvasztás hőfoka lassú alvasztáskor 22–32 °C, gyors alvasztáskor 30–32 °C. A kívánt savfok elérésekor az alvadék májasan törik és enyhe savókiválás is megfigyelhető. Vegyes alvasztásnál oltót is használnak.

5. Alvadék-kidolgozás

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

Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során az alvadékot (30–38 °SH-n vagy 4,2–4,8 pH-n) néhány perces pihentetésekkel közbeiktatva dió nagyságú (2–3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét el lehet távolítani. A további technológiai folyamat során az ún. alvadékporlás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyezhetnek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélhetik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban.

Az utómelegítés célja az alvadékrögök zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett végzik, az alvasztás típusától függetlenül 30–60 °C eléréséig. Az utómelegítés művelete az elősajtolás alatt is megindulhat.

Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kevertetni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem érik. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak a „Rögös 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.

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 úgy kell lehűteni, hogy a hűtés végén a hőmérséklete ne haladja meg a 35 °C-ot. A hűtés a csomagolást megelőzően vagy azt követően is történhet.

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

7. Savóelválasztás

A rögös állomány megtartása mellett az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás. Elválasztás közben az alvadékot időnként óvatosan átmozgatják, hogy a kelvirágszerű állomány ne sérüljön. Az elválasztást addig folytatják, míg a zsírfokozat szerinti szárazanyag-tartalmat és savfokot elérik.

8. Töltés, csomagolás, jelölés és tárolás

E művelet során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön és ne sérüljön meg. Csomagolás során inert védőgáz alkalmazása megengedett. A csomagoláson fel kell tüntetni a 4.1. pont szerinti zsírfokozatot. A „Rögös túrót” legfeljebb 10 °C-on, a mechanikai hatást kizáró módon kell tárolni.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények:

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

— az előállításhoz használt anyagok speciális minőségi jellemzői,

— a gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltak betartása,

— a késztermék minősége kapcsán a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok), illetve az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. fejezetben foglaltak betartása.

5.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének d) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

Az előállítás hagyományos módjára vonatkozó hivatkozások

A 18–20. században a túrót – természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban – frissen fogyasztották vagy konzerválták (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

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

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon „az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat”… A rögös túró abban mutat lényegi eltérést a másik háromtól, hogy a gyártására szolgáló tej alvasztása csak biológiai savanyítással történhet… (Dr. Szakály S., 1980., *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

A termék sajátos jellemzőire (rögösség/szemcsésség/kelvirágszerű állomány) vonatkozó hivatkozások

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

Alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, rögöket említ Balatoni Mihály (Balatoni Mihály, 1960., *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Szakály Sándor és Dr. Tomka Gábor 1970–1977 közötti fogyasztási adatokat tesz közzé a „kelvirágú állományú” tehéntúró fogyasztásának alakulásáról 1979-ben (Tejipar, XXVIII évfolyam, 1. szám, 1979.).

A termék hagyományos elnevezésének használatára vonatkozó hivatkozások

Dr. Szakály Sándor szerint a csak Közép-Európa területén ismert „Rögös túró” ősi magyar tejtermék az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből (Tejgazdaságtan, 2001.).

A „Rögös túró” hagyományos jellegét igazolja, hogy „Rögös túró” címmel külön fejezetet tartalmaz a 2002-ben a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Agrármarketing Centrum által kiadott „Hagyományok-Ízek-Régiók” gyűjtemény. A gyűjtemény csak olyan termékeket tartalmaz, amelyek a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkeznek. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50 éves) múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte.

6. **Jelölési követelmények**

—