

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított termékleírás közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 385/13)

Az Európai Bizottság az 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„rögös túró”

EU-szám: TSG- HU-1113-AM01 – 2022.6.1.

Tagállam vagy harmadik ország: Magyarország

1. Bejegyzendő elnevezés

„Rögös túró”

2. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

- ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre 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 sajttól. A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kémleletes módon, gravitációs úton, csurgatással, azaz önpréssel távolítják el a felesleges savó mennyiséget, 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 túrófélésektől.

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 túró”-ból készíthető el.

3.2. Az elnevezés:

- ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- ☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

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

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

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

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

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, 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.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Felhasználható anyagok és eszközök:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

- nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej;
- tejszín, homogénezve is;

- c) vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra 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.

1. Előérlelés

Ezt a műveletet csak a gyors alvasztásos módszernél kell alkalmazni, a 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. 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) juttatják.

2. Zsírbeállítás

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően – amennyiben zsírbeállítás szükséges – a tehéntejhez teljes tejet vagy homogénezett tejszínt 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. Az alvasztás hőfoka lassú alvasztáskor 22–32 °C, gyors alvasztáskor 30–32 °C. A kívánt savfok elérésekor az alvadék májasan törik és enyhe savó kiválás 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 alvadékat 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 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. alvadékporklás 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 tapadassanak 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.

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.

7. Savóelválasztás

Az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. 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 eléri.

8. Töltés, csomagolás, jelölés és tárolás

A töltés és csomagolás 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 túró” legfeljebb 10 °C-on, 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 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 (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra 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: 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).

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.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

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, amely a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkezik. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50) éves múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte.