

A RÖGÖS TÚRÓ (HKT) UNIÓS ELISMERÉSÉBŐL ADÓDÓ PROMÓCIÓS LEHETŐSÉGEK

Termelői Közösségek Napja
2019. december 6.

Harcz Zoltán ügyvezető igazgató,
Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács



S z a k m a k ö z i
S z e r v e z e t é s
T e r m é k t a n á c s

A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács

- A földművelésügyi miniszter által elismert **reprezentatív szakmaközi szervezet** (2013).
- Az ágazaton belül a Terméktanács az alapanyag **termelés** (értékesítés) vonatkozásában **80%-os**, a **felvásárolt tej** vonatkozásában mintegy **97%-os**, míg a **(kis)kereskedelem** vonatkozásában **76%-os** lefedettséggel rendelkezik.



2/2015. (II. 6.) FM rendelet a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanácsnál működő **Közösségi Marketing Alap**ba történő befizetésről szóló piacszervezési intézkedés kiterjesztéséről

- A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács Közösségi Marketing Alapot működtet, amelynek célja **a fogyasztók több, gyakoribb és tudatosabb tej és tejtermék fogyasztásra való ösztönzése, a gyermekek, a fiatalok tej és tejtermék fogyasztásra motiváló nevelésének támogatása, segítségnyújtás az egészségtudatos táplálkozás kialakításában, a tej és tejtermékek fogyasztásának megszerettetésével, valamint a tejtermékek sokféleségének és egészséges táplálkozásban betöltött szerepének bemutatásával.**
- A Közösségi Marketing Alapból kizárólag **egységesen valamennyi tej és tejtermék nem márká specifikus közösségi marketingje** finanszírozható.

termékpálya
szervezettsége

szerződéses
viszonyok

**fogyasztói
preferenciák
változása**

alacsony fogyasztás

**társadalmi
mozgalmak és
elvárások**

feldolgozói szektor
versenyhátránya
hatékonyság és
technológia

munkaerő,
munkabérek

külkereskedelmi mérleg

tejár

áringadozások,
krízishelyzetek

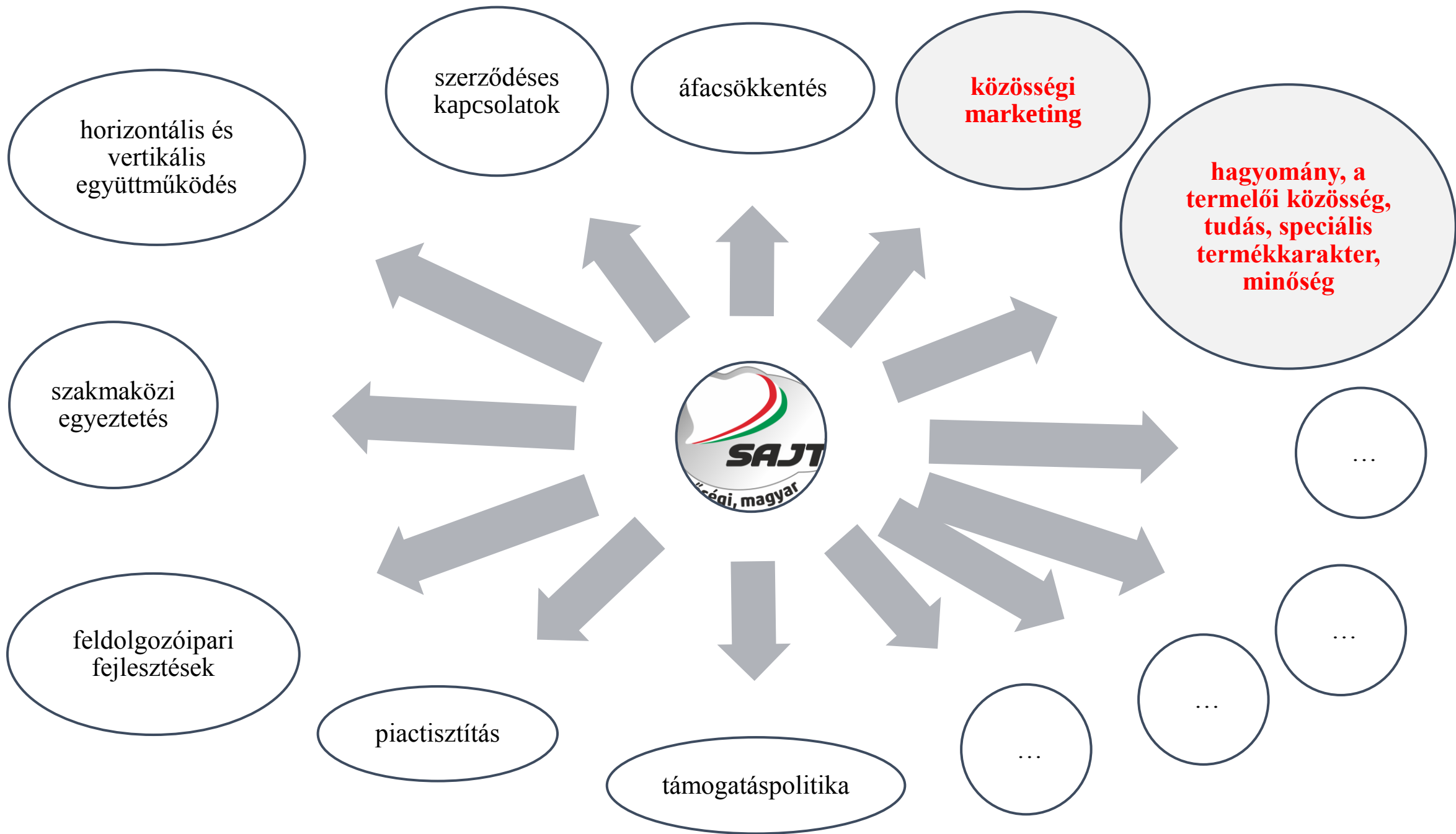
...

klimaváltozás

...

...





Fogyasztási adatok

(KSH) kg/fő

	2013.	2014.	2015.	2016.*	2017.
Sajt, túró	5,7	5,7	7,1	7,6	7,6

- EU-28 sajtfogyasztás 2018-ban: 18 kg/fő
- *2016-tól sajt, túró, tejkonzerv, tejpor együtt

8/2017. (III.2.) FM rendelet szerinti piaci jelentéstétel

Túró	2017.**	2018.	2019.*
Termelés	25 835	26 714	25 961
Export	868	1 308	1 419
Import	2 718	2 845	3 285
Belföldi értékesítés (kereskedelem)	28 888	44 119	44 340

- Me.: tonna
- *A 2019. I-X. adatokból becsült éves adat.
- **A 2017. évi adatok a kereskedelmi adatszolgáltatás vonatkozásában hiányosak.

„Rögös túró” – a hagyományos különleges termék



Olyan termék, amely összetételében, vagy előállítási módjában hagyományos, anélkül, hogy valamely földrajzi területtel kizárólagos kapcsolatban lenne.



Mit is jelent rögös állomány ...?

- laza rögökbe összeálló,
- kelvirágra emlékeztető halmazok,
- morzsalékos, szemcsés,
- gabonaszemnyi-mogyorónyi darabok,
- 4 - 20 mm méretű halmazok, ...

- lumpy,
- crumbly,
- clumps of loose lumps,
- grainy and crumbly feel,
- coarse-grained,
- grain- or hazelnut-size



A „Rögös túró” készítésének technológiája élesen elválk a többi friss sajttól.

A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd **kidolgozott alvadékból kíméletes 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 termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők

18–20. század	a túrót – természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban – frissen fogyasztották vagy konzerválták
I. világháború	mogyorónyi nagyságú alvadékrögökig aprózzuk fel túrót (...) a túró annál jobban áll el, minél morzsásabb
1925	tapintásra a túró „szemcsés vagy morzsalékos” állagú
1960	alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, rögök
1970-1977	fogyasztási adatokat tesz közzé a „kelvirágú állományú” tehéntúró fogyasztásának alakulásáról
1980	az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat”...
2001	a csak Közép-Európa területén ismert „Rögös túró” ősi magyar tejtermék az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből
2002	„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.

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.



Promóciós lehetőségek

tehén- túró



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



a nagy KADARKAkönyv

MAGYAR RÖGÖS TÚRÓGALUSKA KADARKÁS GOMBAPÖRKÖLTTEL

A rögös túrót a durum lisztrel és a tojásokkal elkeverjük, és néhány órát hűtőben pihentetjük, majd a sóval ízesített vízben kanállal szaggatva lassú forralással kifőzzük.

Pörköltalapot készítünk:

a finomra vágott hagymát olajon megfonnyasztjuk, majd a kockára vágott tv paprikát és a paradicsomot belevágjuk, felengedjük a Kadarkával és gyönyörű fűszerpaprikával szórjuk meg.

Beletesszük az előzőleg megmosott és darabolt gombákat, sóval ízesítjük, majd néhány perc alatt készre főzzük.



KÖRÍTETT TÚRÓ KALOCSAI PAPRIKÁBA TÖLTVE

melynek fogyasztását
Kadarkával ajánlja a

Tej Terméktanács



Végy $\frac{1}{2}$ kg túrót...



...és kész a túrós csusza!



nle.



Túrós palacsinta

Egészséges csemege

Sokak kedvence a túrós palacsinta, ami nem csak finom, hanem egészséges is, hiszen a **ROGÓS TÚRÓ** magas biológiai értékű fehérjét, valamint kalciumot és foszfort is tartalmaz, alacsony energiatartalma miatt mindenkinek javasolt a fogyasztása. A rendkívül könnyen emészthető magyar túró só és cukor nélkül készül, csak kis mértékben savanyú, sajátos nedves és morzsálékos állapotban kerül forgalomba. A **ROGÓS TÚRÓ** gyakran használt tejtermék alapanyag a konyhában, különféle recepteknél hasznosítjuk. Például a túrós palacsintában is, ami nem véletlenül kicsik és nagyok kedvence.

PROMÓCIÓ

Hozzávalók 12 darabhoz

1 db tojás, 15 dkg liszt, 1 dl tej, 1 dl szódavíz, késhegynyi só, cukor, olaj a kisütéshez

A tojásokat a cukorral, a sóval, a tej felével és a liszttel mély tálnál jól elkeverjük, hozzáadjuk a többi folyadékot, és habverővel jól kidolgozzuk úgy, hogy ne legyen csomós. A palacsinta tészta híg, tejszínszerűsűgű legyen. Ha nagyon sűrűnek találjuk, tejjel vagy szódavízzel hígítjuk. Keverés után 1 órán át pihentetjük.

A túrós palacsinta tölteléke:
20 dkg ROGÓS TÚRÓ, 1 db tojás sárgája, 2 kanál tejföl, 5 dkg cukor, ízlés szerint mazsola és reszelt citromhéj

A **ROGÓS TÚRÓHOZ** keverjük a tojás sárgát, a kanál tejfölt, a cukrot, ízlés szerint reszelt citromhéjjal ízesítjük, mely óvatosan beleforgatjuk a tojás keményre vert habjába. A palacsintákat megrotlítjuk, felcavarjuk, tálaláskor a tetejét porcukorral meghintjük.



Jolly Joker a tejtermékek között

A téli hónapokban hajlamosak vagyunk több húsos, zsíros ételt enni, ám a szervezet hamar jelzi, hogy valami könnyebbre vágjuk. A túró nemcsak azért jó választás, mert kiváló kalciumforrás, de

Körített túró

Hozzávalók 6-8 főre: 50 dkg **rogós túró**, 5 dkg puha vaj, 2 kis fej hagyma, napvonn apróra vágva, 1 evőkanál tejföl, 1 kiskanál íról édes nemes



resztül
riss kenyérre
letelve pedig
ölt teszünk
n megfelel

Klasszikus új köntösben

A külföldön élő magyarok a **rogós túró**t tudják a legnehezebben helyettesíteni, hiszen a túrós csusza csak ezzel lesz az igazi. Ám a más országokban kapható, túróhoz hasonló tejtermékek ízben és állagban is igen eltérnek a miénktől. Márpedig erről az örök kedvencről nehéz lenne lemondani!

A tejtermékek közül a **rogós túró** szinte kizárólagosan magyar termék, só és cukor nélkül készül, csak kis mértékben savanyú, sajátos nedves és morzsálékos állapotban kerül forgalomba. Nem véletlen, hogy a magyar háziasszonyok egyik kedvenc alapanyaga, hiszen amellet, hogy olcsó és rendkívül változatos ételek készíthetők

belőle, egészséges és laktató is. A túrós csusza az egyik leggyakrabban készített tésztaféle hazánkban, eszik tepertővel vagy szalonnával, de bizonyos vidékeken édesen, cukorral megszórva is. Az alábbi recept egy igazán különleges változatát mutatja be, amivel akár egy nagyobb vendégsereg előtt is sikert arathatunk.

Túrós csusza alagút

Hozzávalók 4-6 főre: 50 dkg csuszatészta, 40 dkg **rogós túró**, 2,5 dl tejföl, 15 dkg szalonna apróra vágva, sütvé, 3 db tojás, csipetnyi só, 25 dkg szeletelt bacon szalonna a forma béleléséhez

A kifőtt csuszatészta a kisütött szalonnazsírral, a porccal, a **rogós túró**val, tejfőllel, és az egész tojásokkal elkeverjük. Egy kerámia- vagy öngerincformát a baconnal kibélelünk, erre öntjük a keveréket, a szalonnát visszahajtjuk. Előmelegített sütőben 140 °C-on 25 percig sütjük. Formából kiborítva szeletelhetjük.

Receptek rögös túróból

2019.09.05. | **Kategóriák:** Gasztronómia, teljes cikkgyűjtemény, Hírek

Mint a [GasztroMagazin](#) is hírt adott róla, a magyar szuperélelmiszer, a friss sajtok csoportjába tartozó rögös túró a Kárpát-medencében évszázadok óta elterjedt és kedvelt alapanyag. Most Európa-szerte elismerték kedvező élettani és gasztronómiai hatásait azzal, hogy uniós oltalmat kapott.



A rögös túró a magyar kedvenc alapanyaga. E hús nélkülözhetetlen a magyar túró nélkül számos húsos magyar étel el sem készíthető: túrós palacsinta, túrós lepény, túrós rétes, túrós lepény, túrós körözött, túrós csusza, de egyszerű túrós pogácsa. A rögös túró a magyar gasztronómia egyik legértékesebb alapanyagának számít a rögös túró hungarikum. A friss sajtok

tartozó rögös túró a Kárpát-medencében már évszázadok óta elterjedt és kedvelt

MIND
MEG
ETTE

RECEPTEK

MAGAZIN

DIÉTÁK

ADVENT

HETI MENÜ

Keress receptre vagy hozzávalón

GOURMET RECEPTEK KARÁCSONYRA

ŐSZI RECEPTEK

VIDEÓ

MENTES PERCEK

TÉSZTAÉTELEK

RÖGÖS TÚRÓ, A MAGYAR SZUPERÉLELMISZER – EURÓPAI UNIÓS OLTALOM ALÁ KERÜLT!



ÉRDEKESSÉGEK



Megosztás

Tetszik 0



MEGOSZTOM

A magyar rögös túró sokan szuperélelmiszerként is emlegetik,

...a Kárpát-medencében már évszázadok óta elterjedt és kedvelt



TURIZMUS ONLINE

Turizmus Online > vendég & hotel > gasztro > Amit tudni akart a Rögös Túróról

aktuális

közlekedés

utazási irodák

élménybeszámolók

vendég & hotel

friss

gasztro

hotel

Business Klub

Grimbergen

Amit tudni akart a Rögös Túróról

2019. szeptember 03. 20:05

Idén nyáron uniós oltalom alá került a Rögös Túró. A friss sajtok csoportjába tartozó rögös túró a Kárpát-medencében már évszázadok óta elterjedt és kedvelt, amelyet most Európa-szerte elismertek azzal, hogy uniós oltalmat k



Érdeklődik az online hirdetések iránt?

BELFÖLD

Uniós oltalmat kapott a rögös túró

MTI, 2019. 08. 05. 04:00

Hatalmas elismerésben részesült egyik tradicionális magyar t

A különleges eddel eredetvédeltséget kapott az Európai Bizott
részesülhet, amely összetételében vagy előállítási módjában h
egyik kedvenc alapanyaga, számos étel elkészítéséhez elenge
rétes, a túrógombóc, a körözött, a túrós csusza vagy a túrós pc

2019. augusztus. 01. 14:35 · ÉLET+STÍLUS

A mai nap sztárja a rögös túró! Mutatunk néhány tuti receptet



Home > Hírek > Világ > Európai uniós oltalmat kapott a rögös túró

MAGYARORSZÁG

Európai uniós oltalmat kapott a rögös túró

Írta: Euronews/MTI • A legfrissebb fejlemények: 01/08/2019

Életmód / Táplálkozás

Egy igazi hungarikum: a magyar rögös túró



2012.08.07. Módosítva: 2015.11.04.



Európai eredetvédelmet kaphat a magyar rögös túró! A hazai tejtermelés egyötödéből, azaz mintegy 300 millió liter tejből készül túró Magyarországon évente. A magyar gasztronómia hagyományos alapanyagának számító rögös túró igazi

Hírek



Az EU is elismerte a rögös túró hagyományait és sokoldalúságát

A magyar rögös túró sokan szuperélelmiszerként is emlegetik, köszönhetően a sokoldalú felhasználhatóságának és kedvező ételtani hatásainak. A friss sajtok csoportjába tartozó rögös túró a Kárpát-medé...

TÖVÁBB



A tej és a tejtermékek szerepe a kiegyensúlyozott táplálkozásban

A tej- és a tejtermékek a kiegyensúlyozott táplálkozás részei, hiszen számos olyan vitamint és ásványi anyagot tartalmaznak megfelelő összetételben, amelyeket más forrásból nehéz pótolni. Számos kutat...

TÖVÁBB



Megszületett a Tejszív új kabalafigurája

Nemrégiben lezajlott gyerekrajzpályázatunkon általános iskolai tanulóira bíztuk új kabalafiguránkat megtervezését. „Van itthon tej” rajzpályázatunkra több száz ötletes és szerethető figura érkezett, ame...

TÖVÁBB



Tej Világnap 2019.

A tej pozitív ételtani hatásai miatt, valamint, hogy felhívják az emberek figyelmét a kalciumbevitel...



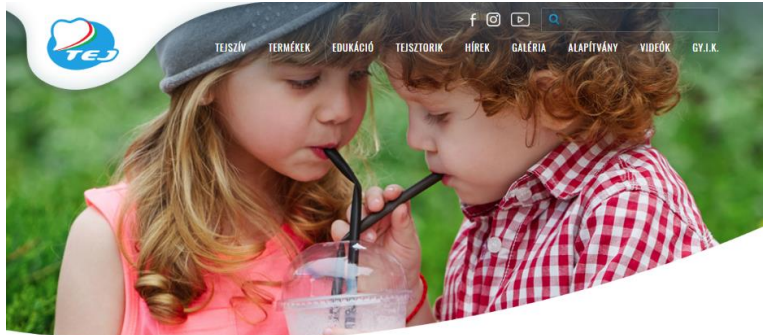
Ismét „Magyar hónap” a Tejszínnel!

Te is tudatos vásárló vagy? Létező-nvomon a



„Van itthon tej” rajzpályázat

A Tej Terméktanács 2019-ben gyerekrajzpályázatot hirdet általános iskolai tanulók részére, hogy – a



Tejes tudástár

A tejet lehet egyszerűen csak szeretni. És lehet hozzá tűzőn, vízen át ragaszkodni, ahogy például a gyerekek teszik, akik sokszor felkelni sem hajlandók addig, míg meg nem kapják kedvenc italukat, a tejet, kakaót. Te például el tudod képzelni a kávédát nélküle? És akkor a tejtermékekről még nem is beszélünk... Onmagukban is finomak, de a hétköznapi, gyors vacsoráknak ugyanolyan tökéletes alapanyagai és hozzávalói, mint az ünnepi fogásoknak vagy a vendéglátó hímosságoknak. Egy szó, mint száz, a tej és a belőle készülő tejtermékek finomak. Az már csak hab a tortán, hogy rendkívül egészségesek is, hiszen olyan ásványi anyagokat, vitaminokat, bioaktív, egészségvédő anyagokat tartalmaznak, melyekre minden életkorban szüksége van a szervezetünknek. Te vajon mindent (helyesen) tudsz a tejről? Olvasd tovább, és kiderül! Az viszont biztos, hogy okozunk pár meglepetést...

TUDOD-E, MIT NEVEZÜNK (TEHÉN)TEJNEK?

Ki na lenne ezzel tisztában?! Na nézzük a húsvetale megrafalmazást ami 1074 óta valószínűleg

GY.I.K.

Tényleg vízzel hígítják a boltban kapható tejet?

Miért kell felforralni a nyers tejet?

Honnan tudom, hogy nyers tejjel van dolgom?

Pasztörözés során elveszhetnek a tejből a tápanyagok?

Meddig tartható el a tej?

Az UHT tejekben van tartósítószer?

Az UHT tej tejpör és víz keveréke?

Meddig áll el az UHT tej, ha már kibontottam?

Mit jelent a homogénezés?

Megbetegedhetek-e, ha penészes sajtot eszem?

Megvehetem a lejárat napján az akciós tejtermékeket?

Miért fogyasszunk tejet, tejtermékeket?

Mennyi tejtermék fedezi a napi vitamin- és ásványi anyag-szükségletet?

Nem minden "...fő" tejfő?

Miért nem szerepel a termék összetétele a csomagoláson?

Mitől "kézműves" egy tejtermék?



<https://tejsziv.hu/>

KERESD A TEJSZÍV LOGÓVAL ELLÁTOTT TERMÉKEKET!

tej sajt vaj nőr tejfő egyéb



farmer-joghurt - natúr 450 g 1.4%

Farmer



Hazai tej 1.5%

Hazai



Gazda tehénmőr 450 g

Gazda



Gazda tőr 1 kg

Gazda



Abaij tőr

Abaijtej



Gazda vaj 200 g

Gazda



farmer-joghurt - natúr 150 g 1.4%



Abaij kaukázusi kefir 450g



Mizo Golddeck tej 1.5%



Tejszív
@tejsziv

Kezdőlap

Névjegy

Fényképek

Videók

Bejegyzések

Jegyzetek

Közösség

Oldal létrehozása



Követed

Megosztás

Mentés

...

Játék indítása

Üzenetküldés



Írj bejegyzést...



Fénykép/video



Ismerősök m...



Bejelentkezés

Fényképek



NÉVJEGY TEJSZÍV

Mi is az a Tejszív?

TEJSZÍV – ÉRTÜNK DOBOG!

A magyar gazdák és a friss tej
feldolgozásával foglalkozó szakemberek
szíve...

Tovább

Közösség

Az összes

Ajánlás az ismerőseidnek az oldal
kedvelésére

30 093 ember kedveli.

30 098 ember követi.





Lipóti Pékiség

Július 3. ·

A palacsintát, és annak számtalan változatát mindenki szereti, ez tény. De amit most fogunk Nektek mutatni, olyat még tuti nem ettetek! 😊

Hozzávalók

- 3 db tojás
- 12 dkg finomliszt
- 15 dkg Lipóti rögös túró
- 3 dkg cukor
- 2 kk sütőpor
- 5 dkg étcsokoládé
- 2 dl Lipóti tej
- 1 csipet só
- 3 db Lipóti túrórúd
- 2 dkg vaj

Elkészítés: A tojásokat darabokra. A tojások sütőport, a sőt és a túró kemény habbá verjük csokit is. A túrórudakat megolvasztjuk a vaj serpenyőbe, aminek a túrórúdra még rácsepeztésztá mindkét oldalát fogynak a hozzávalók



Lipóti Pékiség

Május 4. ·

Edzés után már csak valami könnyű és egészséges vacsira vágyasz? Kanalazz el egy pohár zsírszegény Lipóti Natúr Joghurtot egy kis gyümölcssel! Ha pedig növelni szeretnéd a fehérjetartalmat, adj hozzá egy kis Lipóti Rögös Túró is. 🍌



1 hozzászólás 5 megosztás

201

Tetszik

Hozzászólás

Megosztás

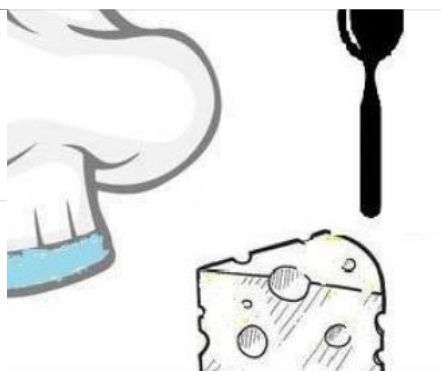


Agnes Mayer · Sajtológia

2017. április 24. ·

A Sajt készítőik Egyesülete

(<https://www.facebook.com/sajtkeszitokegyesulete/?fref=ts>) 2017. db. túrógombócot készít, mert a Rögös Túró megérdemli a Hagyományosan Különleges Termék címet! <https://www.facebook.com/events/1821075704824774/>



Élelmiszer Főzőversenye

Érd · Gyomaendrőd (Békés)

★ Érdekel



Tejszív

Augusztus 21. ·

Nemrégiben számoltunk be róla, hogy az Európai Bizottság oltalom alá vette a rögös túró, amely így bekerült a hagyományos különleges termék kategóriába. 😊

Ti tudjátok, mit jelent pontosan ez az eredetvédelem? 🤔

👉 Ezt a címkét csak olyan termék kaphatja meg, amely összetételében

előállítás módjában hagyományos.

👉 Eredetvédelem azt is magával vonja, a gyártóknak szigorú lyoknak kell megfelelniük ahhoz, hogy használhassák az oltalom alatt

rméknevet. Iazai tejtermékek között a rögös tehéntúró az első, amely

védelem alá került.

👉 Van élelmiszerek mellé sorakozott így fel, mint a tepertős pogácsa, a

hagyma, a szegedi fűszerpaprika vagy a szegedi téliszalámi.





 **Tejszív**

[KEZDŐLAP](#) [VIDEÓK](#) [LEJÁTSZÁSI](#)



Hogyan készítsünk házilag rögös túrót

43 789 megtekintés • 2013. febr. 7.

[Feltöltések](#) ▶ [ÖSSZES LEJÁTSZÁSA](#)



Tejsztorik -
Környezetvédelem

149 E megtekintés • 2 hónapja



Kabalafigura werkfilm

75 megtekintés • 4 hónapja



Tej Világnapi Rendezvény
2019. június 6.

43 megtekintés • 4 hónapja



Tej világnapja 2018

87 megtekintés • 1 éve



TEJ VILÁGNAP 2017

234 megtekintés • 1 éve



A bajnokokban Tejszív
dobog. És benned?

334 E megtekintés • 2 éve



Instagram

@ | Instagram

Keresés



tejsziv

Követed



267 bejegyzés

229 követő

14 követés

Tejsziv
tejsziv.hu/tejsztorik







Zoltán Harcz

Augusztus 2. ·



EU Agriculture: Food & Farming

Augusztus 1. ·

Tetszik

Rögös túró, a typical Hungarian cheese, is now in the EU register of guaranteed traditional specialities 🧀🇭🇺 🧀🇭🇺

This recognition helps strengthen the market position of its traditional producers and guarantees a high quality product.

Learn more → <https://europa.eu/lttd38cK>



- A „Rögös túró” elnevezést csak a rögzített termékleírás szerint előállított és az abban rögzített paramétereknek megfelelő termékek esetén szabad használni, és a HKT logót fel kell tüntetni az elnevezéssel azonos látómezőben.
- A 1151/2012/EU rendelet 24. cikk (2) bekezdése szerint, a tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy a nemzeti szinten használatos kereskedelmi megnevezéseket ne lehessen összetéveszteni a nyilvántartásba vett elnevezésekkel.
- A termékleírás szerint a „Rögös túró” tehéntejből készül. Pl. a „Rögös tehéntúró” elnevezés használata HKT logó nélkül a fogyasztók megtévesztése lenne, a rögös kifejezés nem használható ebben az esetben.
- A HKT jelölése nélküli terméken az eddig használatos tehéntúró elnevezés a jövőben is használható.



Georgina farma- gútai bolt, predajňa Kolárovo
 Április 17. · 🌐

Friss tehén rögös túró már a boltban!
 Čerstvý kravský hrudkovitý tvaroh už v predajni!



A jövő ...

- az **Óvári Sajt földrajzi árujelzőként (OFJ)** való elismerésére irányuló kérelem benyújtása (OFJ jelölt),
- **Győr-Moson-Sopron megyei sajt (OFJ)** iránti kérelem:
 - 2017 márciusában került benyújtásra az EU-hoz (azóta nemzeti oltalom alatt),
 - a kérelem Európai Bizottság által vizsgálati szakasza befejeződött,
 - meghirdetéstől (2019.12.04.) számított 3 hónapos kifogásolási időszak.



A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács köszönetét fejezi ki az Agrárminiszternek és az Agrárminisztérium minden illetékes munkatársának az elismerési folyamat során nyújtott készséges együttműködésért.

Köszönöm a figyelmet!

www.tejtermek.hu

www.tejsziv.hu

<https://www.facebook.com/tejsziv/>

Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács

1115 Budapest, Bartók Béla út 152/c.

Telefon: +36 1 203 1450

Fax: +36 1 203 1477

E-mail: tejtermek@tejtermek.hu

Harcz Zoltán

ügyvezető igazgató

harcz@tejtermek.hu

061-203-1450