C/2026/3897

20.7.2026 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение в продуктова спецификация съгласно член 59, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

(член 66 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Rögös túró“

ЕС №: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025 г.

1. **Наименование на продукта, за който се отнася изменението**

„Rögös túró“

2. **Държава членка, от която произхожда заявлението**

Унгария

3. **Рубрики от продуктовата спецификация и единния документ, които подлежат на изменение (изменения)**

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☒ Метод на производство

☐ Други

4. **Описание и причини за изменението (измененията)**

Раздел, за който се отнася изменението: Описание на продукта

Списък на измененията (1—2):

Изменение 1: 3.1 (първи абзац, второто изречение)

Преди:

От сиренината (произведена от основната млечна съставка чрез добавяне на киселина или смесено подсирване) посредством гравитационната сила и статично отцеждане (т.е. пресоване под собствената тежест) внимателно се премахва излишното количество суроватка, като по този начин се гарантира, че до края — дори при разфасоването и опаковането — ще се запази наподобяващата карфиол рохкава консистенция на бучки.

Изменение:

От сиренината, произведена от основната млечна съставка чрез добавяне на киселина или смесено подсирване, внимателно се премахва излишното количество суроватка, като по този начин се гарантира, че до края — дори при разфасоването и опаковането — ще се запази наподобяващата карфиол рохкава консистенция на бучки.

[1] ОВ L 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Изменение 2: Точка 4.1 от продуктовата спецификация „Физични и химични изисквания“

Изменение 2.1:

Към физичните изисквания е добавена стойност на pH:

pH: 4,0—4,8

Изменение 2.2:

Преди таблицата с обобщение на физичните и химичните изисквания е въведен следният обяснителен текст:

Различните степени на масленост на Rögös túró са следните: пълномаслено, маслено, частично обезмаслено, нискомаслено и обезмаслено. Физичните и химичните изисквания за различните степени на масленост са следните:

Основания за горепосочените изменения (1—2):

Основание 1: 3.1. (първи абзац, второ изречение)

Основание:

Появиха се нови техники за повишаване на производителността на труда, които не засягат традиционния характер на продукта, включително за отцеждането на сместа от суроватка и сиренина. Тъй като тези методи могат да се различават при отделните производители или техники, определянето на конкретни методи би представлявало ограничение. Поради това тези методи трябва да бъдат заличени от продуктовата спецификация. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер. По-скоро то представлява техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 2: 4.1. Физични и химични изисквания

Основание за изменение 2.1:

С развитието на технологиите измерването на киселинността в някои млекопреработвателни предприятия е заменено с по-точно измерване на pH, което гарантира запазването на традиционните свойства. Поради тази причина в продуктовата спецификация, наред с традиционното ниво на киселинност, следва да бъде посочена и еквивалентната стойност на pH. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер.

Основание за изменение 2.2:

В описанието следва да се посочи, че продуктът се предлага с различни степени на масленост, а именно: пълномаслено, маслено, частично обезмаслено, нискомаслено и обезмаслено.

Раздел, за който се отнася изменението: Метод на производство

Списък на измененията (3—16):

Изменение 3:

Точка 4.2 от продуктовата спецификация „Съставки и уреди, които може да се използват“

Преди:

а) сурово или пастьоризирано краве мляко — от обезмаслено до пълномаслено мляко;

б) сметана — хомогенизирана или нехомогенизирана;

в) закваска (напр. под формата на промишлено произвеждана култура или дълбоко замразена или лиофилизирана млечна закваска);

г) сирище (при смесено подсирване).

Изменение:

а) сурово или пастьоризирано краве мляко — от обезмаслено мляко до пълномаслено мляко (с максимална стойност 7,2° SH или pH 6,6—6,85);

б) сметана, хомогенизирана или не (с максимална плазмена киселинност от 7,2° SH или стойност на pH 6,4—7,0);

в) закваска с киселинност 36—40 SH, съдържаща добре подкиселяващи млечнокисели бактерии за подкиселяване и придаване на аромат (напр. под формата на промишлено произвеждана култура или на дълбоко замразена или лиофилизирана млечна закваска).

г) сирище (при смесено подсирване).

Изменение 4:

4.2.1. *„Предварително зреене“, първо изречение*

Преди:

Този процес се прилага само при бързо подсирване. При бавно подсирване кравето мляко не трябва да преминава през предварително зреене.

Изменение:

Този процес може да се прилага само при бързо подсирване.

Изменение 5:

4.2.1. *„Предварително зреене“, втори абзац, второ изречение*

Преди:

При него пастьоризираното до киселинност 6,0—7,2°SH мляко достига киселинност 9—11°SH.

Изменение:

При него пастьоризираното до киселинност 6,0—7,2°SH (или до pH 6,3—6,45) мляко достига киселинност 9—11 ° SH (или до pH 5,9—6,1).

Изменение 6:

4.2.1. *„Предварително зреене“, трети абзац, второ изречение*

Преди:

След това подложеното на предварително зреене мляко възможно най-бързо се поставя в устройствата (вани) за подсирване.

Изменение:

След това подложеното на предварително зреене мляко възможно най-бързо се поставя в устройствата (вани или цистерни) за подсирване.

Изменение 7:

4.2.2. *„Регулиране на маслеността“, първото изречение*

Преди:

Когато е необходимо регулиране на маслеността, към кравето мляко се добавя — в зависимост от окончателната степен на масленост на „Rögös túró“ — високомаслено мляко или хомогенизирана сметана.

Изменение:

Маслеността на млякото трябва да се регулира в съответствие с крайната степен на масленост на Rögös túró. Това може да се извърши чрез частично обезмасляване, чрез смесване на обезмаслено мляко с пълномаслено мляко или чрез смесване на сметана, включително хомогенизирана сметана, с пълномаслено мляко.

Изменение 8:

4.2.3. *„Добавяне на закваска“*

Преди:

При бавното подсирване кравето мляко се заквасва при 22—32 C чрез добавяне на 0,5—1,5 % закваска (или на същото количество прахообразна или замразена закваска).

При бързото подсирване млякото, преминало през процес на предварително зреене, се заквасва при 30—32 C чрез добавяне на 4—5 % закваска.

Изменение:

При бавното подсирване кравето мляко се заквасва при 22—32°C. При бързото подсирване, със или без предварително зреене, суровото мляко или млякото, преминало през процес на предварително зреене, се заквасва при 30—32 °C чрез добавяне на (промишлено произвеждана или прахообразна или замразена) млечнокисела култура, като количеството за добавяне се определя в зависимост от посоченото в спецификацията на закваската. Количеството на закваската — а съответно и методът на подсирване — се определя от планираното време за подсирване.

Изменение 9:

4.2.4. *„Подсирване“, първо изречение*

Преди:

Заквасеното мляко се подсирва в съд за подсирване (в продължение на 12—20 часа при бавното подсирване и на 4—6 часа при бързото подсирване), докато достигне киселинност 30—38°SH.

Изменение:

Заквасеното мляко се подсирва в съд за подсирване в продължение на 12—20 часа при бавното подсирване и на 4—6 часа при бързото подсирване — или за 6—8 часа при бързо подсирване без предварително зреене — докато достигне температура 30—38° SH или pH 4,2—4,6.

Изменение 10:

4.2.5. *„Обработка на сиренината“, втори абзац*

Преди:

При първоначалното пресоване сиренината се раздробява чрез уред, с който се осигурява внимателното осъществяване на процеса; после сиренината се нарязва, разбърква се и ако е необходимо, се оставя да престои. На този етап се цели бързо отделяне на суроватката от сиренината (т.нар. синерезис). След като престои няколко минути (при киселинност 30—38 SH), втвърдената сиренина се нарязва на бучки приблизително с големината на орех (2—3 cm). След нарязването известна част от суроватката трябва да бъде отцедена. На следващия етап, за да се предотврати раздробяването на сиренината, върху режещия инструмент се поставя предпазител или вместо инструмента се използват шпатули. Все още плуващите в суроватката нарязани бучки сиренина се разбъркват непрекъснато. Ако бучките не се втвърдят до характерната за „Rögös túró“ консистенция, този процес може да бъде ускорен, като се прекрати разбъркването и бучките се оставят да престоят за кратко. След краткия престой бучките сиренина трябва отново да се разбъркат, за да се избегне тяхното слепване.

Изменение:

При първоначалното пресоване сиренината се раздробява чрез уред, с който се осигурява внимателното осъществяване на процеса; после сиренината се нарязва, разбърква се и ако е необходимо, се оставя да престои. На този етап се цели да се подпомогне отделянето на суроватката от сиренината (синерезис). След като престои няколко минути (при киселинност 30—38 SH или до pH 4,2—4,6), сиренината се нарязва на бучки с големината на орех (2—3 cm). След нарязването известна част от суроватката може да се отстрани. На следващия етап, за да се предотврати раздробяването на сиренината, върху режещия инструмент може да се постави предпазител или вместо инструмента да се използват шпатули. Все още плуващите в суроватката нарязани бучки сиренина се разбъркват непрекъснато.

Изменение 11:

4.2.5. *„Обработка на сиренината“, трети абзац*

Преди:

Първоначалното пресоване е последвано от загряване. Целта е бучките сиренина да се свият още повече и да се отдели суроватката. Късчетата сиренина се загряват, като температурата се повишава с 1 C на всеки 2,5 минути при непрекъснато разбъркване, докато се достигне температура 30—40 C при бавното подсирване и 36—48 C при бързото подсирване.

Изменение:

Целта на второто загряване е да се свият бучките сиренина и да се отдели суроватката. Второто загряване се извършва при непрекъснато разбъркване, докато се достигне температура от 30—60 °C, независимо от вида на подсирването. Процесът на второто загряване може да бъде стартиран още по време на първия етап на пресоване.

Изменение 12:

4.2.5. *„Обработка на сиренината“, четвърти абзац*

Преди:

При вторичното пресоване суроватъчната сиренина трябва да се разбърква непрекъснато и да се остави да престои, докато се достигне желаната твърдост на сиренината. При метода за бавно подсирване етапът на вторично пресоване може да бъде пропуснат.

Изменение:

При вторичното пресоване суроватъчната сиренина трябва да се разбърква непрекъснато и да се остави да престои, докато се достигне желаната твърдост на сиренината. Ако бучките не се втвърдят до характерната за „Rögös túró“ консистенция, този процес може да бъде ускорен, като се прекрати разбъркването и бучките се оставят да престоят за кратко. След краткия престой бучките сиренина трябва отново да се разбъркат, за да се избегне тяхното слепване.

Изменение 13:

4.2.6. *„Охлаждане и отцеждане“*

Преди:

Целта е да се предотвратят прекаленото подкиселяване на нарязаната и загрята сиренина, както и евентуалното разпространение на микробни замърсители, да се предотврати слепването на сиренината и да се регулира уплътняването ѝ. Сиренината се охлажда в устройство за подсирване (вана или цистерна), като температурата се понижава с 3—4 C на минута, докато достигне 18—22 C.

Като охлаждаща среда във ваната или цистерната може да служи самата суроватка, която трябва да може да циркулира по пластинчатия топлообменник на лентата за отцеждане и трябва да е охладена до температура под 5 C. За охлаждане също така може да се използва питейна вода, след като суроватката се отцеди. Подходяща степен на безопасност може да се постигне и чрез охлаждане в охладителна камера. Освен това съвременните закваски сами по себе си могат да предотвратят прекаленото подкиселяване.

Сместа от суроватка и сиренина на „Rögös túró“ се излива от устройството за подсирване посредством гравитационната сила или посредством помпа, която позволява запазване на консистенцията на сиренината.

Изменение:

Целта е да се предотвратят прекаленото подкиселяване на нарязаната и загрята сиренина, както и евентуалното разпространение на микробни замърсители, да се предотврати слепването на сиренината и да се регулира уплътняването ѝ. Сиренината трябва да се охлади така, че температурата в края на охлаждането да не надвишава 35 °C. Охлаждането може да се извърши преди или след опаковането.

Сместа от суроватка и сиренина на „Rögös túró“ се излива от устройството за подсирване посредством гравитационната сила или посредством помпа, която позволява запазване на консистенцията на сиренината.

Изменение 14:

4.2.7. *„Отделяне на суроватката“, първи абзац, първо и второ изречение*

Преди:

След като е била отделена от сиренината, суроватката трябва да се отстрани. На този етап от основно значение за формиране на характерната консистенция на бучки е методът на отделяне на суроватката посредством статично отцеждане.

Изменение:

Суроватката, която се е отделила от сиренината, трябва да се отстрани, като се запази консистенцията на бучки. Етапът на отделяне на суроватката е решаващ за формирането на характерната консистенция на бучки.

Изменение 15:

Подточка 4.2. *„Минимални изисквания за верификация“*

Преди:

Като се имат предвид специфичните характеристики на продукта, при проверката на „Rögös túró“ специално внимание трябва да се обърне на следните елементи:

Специфичните качествени показатели на посочените по-долу съставки (краве мляко, сметана, чисти култури от млечнокисели бактерии), използвани за производството, в това число:

— прясно краве мляко с киселинност максимум 7,2°SH;

— сметана с плазмена киселинност максимум 7,2°SH;

— закваска с киселинност 36—40 SH, съдържаща добре подкиселяващи млечнокисели бактерии за подкиселяване и придаване на аромат (напр. под формата на промишлено произвеждана култура или на дълбоко замразена или лиофилизирана млечна закваска).

По време на производствения процес трябва да са спазени разпоредбите, посочени в точка 4, и по-специално:

— при подсирването: киселинността (30—36 SH) и времето за подсирване (4—20 часа);

— при обработката на сиренината: да се проверява твърдостта на сиренината (трябва да е мека на допир, да може да се отделя лесно от стените на съда и да е с киселинност 32—38 SH);

— при охлаждането на сиренината: да се достигне температура 18—22 C, като температурата се понижава с 3—4 C на минута;

— при отделянето на суроватката: да става внимателно, чрез отцеждане без пресоване, т.е. посредством гравитационната сила.

Качеството на крайния продукт:

— при проверка на физичните и химичните изисквания трябва да се следи за спазването на разпоредбите, посочени в точка 4 (степен на масленост, съдържание на сухо вещество, масленост, киселинност);

— при проверка на органолептичните изисквания трябва да се следи за спазването на разпоредбите, посочени в точка 4 (външен вид, консистенция, вкус и мирис).

Изменение:

Като се имат предвид специфичните характеристики на продукта, при проверката на „Rögös túró“ специално внимание трябва да се обърне на следните елементи:

— специфичните качествени характеристики на веществата, използвани за производството;

— съответствие с точка 4 по време на производствения процес;

— по отношение на качеството на крайния продукт — спазване на изискванията, посочени в точка 4, както по отношение на физичните и химични изисквания (степен на масленост, съдържание на сухо вещество, съдържание на мазнини, киселинност), така и по отношение на органолептичните изисквания (външен вид, консистенция, вкус и мирис).

Изменение 16:

Преди:

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта

В периода VIII—XX век различните видове извара са се консумирали в прясно състояние или консервирани, като са били смилани в натуралния си вид на бучки с големината на зърно или на лешник (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Наличен е исторически източник, датиращ от периода след Първата световна война, в който се споменава извара с консистенция на бучки. В него се посочва, че „изварата се раздробява на бучки с големината на лешник (…), като колкото по-рохкава е изварата, толкова по-дълго време тя се запазва свежа“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, стр. 294—296, 1925 г.).

През 1925 г. в списание Tejgazdasági Szemle пише, че изварата се усеща на зърна или на бучки (A. Törs 1925 г., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása).

Mihály Balatoni споменава за „бучки извара с фина, рехава, едрозърнеста и наподобяваща карфиол консистенция, купчини бучки, напомнящи розичките на карфиола (Mihály Balatoni 1960 г., *Étkezési Túró gyártása*).

През 1979 г. д-р Sándor Szakály и д-р Gábor Tomka публикуват данни относно тенденциите при потреблението в периода 1970—1977 г. на тази извара с „консистенция с подобни на карфиол бучки“ (Tejipar, том 28, № 1, 1979 г.).

Според д-р Sándor Szakály в Унгария „този вид извара на бучки представлява 80 % от цялата произведена извара“. Изварата „Rögös túró“ напълно се различава от останалите три вида продукти по това, че подсирването на млякото, използвано при производството, се осъществява единствено посредством биологично подкиселяване (д-р S. Szakály 1980 г., *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Според д-р Sándor Szakály „Rögös túró“ е древен унгарски млечен продукт, познат единствено в Централна Европа, произхождащ от земите на запад от планината Урал, произвеждан през вековете в домашни условия от сурово мляко (Tejgazdaságtan, 2001 г.).

Доказателство за традиционния характер на „Rögös túró“ е посветената му отделна глава в сборника „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [„Традиции — вкусове — региони“], публикуван през 2002 г. от Министерството на земеделието и Agrármarketing Centrum. Сборникът е посветен на продукти, чиято история може да бъде документирана съобразно съответните критерии. За целта трябва да се докаже, че продуктът съществува от поне две поколения (50 години) и е добре познат и ценен продукт, с доказано производство и разпространение.

Изменение:

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта

Позоваванията на традиционния метод на производство:

В периода VIII—XX век различните видове извара са се консумирали в прясно състояние или консервирани, като са били смилани в натуралния си вид на бучки с големината на зърно или на лешник (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Наличен е исторически източник, датиращ от периода след Първата световна война, в който се споменава извара с консистенция на бучки. В него се посочва, че „изварата се раздробява на бучки с големината на лешник (…), като колкото по-рохкава е изварата, толкова по-дълго време тя се запазва свежа“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, стр. 294—296, 1925 г.).

Според д-р Sándor Szakály в Унгария „този вид извара на бучки представлява 80 % от цялата произведена извара“. Изварата „Rögös túró“ напълно се различава от останалите три вида продукти по това, че подсирването на млякото, използвано при производството, се осъществява единствено посредством биологично подкиселяване (д-р S. Szakály 1980 г., *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Позоваванията на специфичните характеристики на продукта (консистенция на бучки/зърнеста текстура/консистенция с подобни на цветно зеле бучки):

През 1925 г. в списание Tejgazdasági Szemle пише, че изварата се усеща на зърна или на бучки (A. Törs 1925 г., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása).

Mihály Balatoni споменава за „бучки извара с фина, рехава, едрозърнеста и наподобяваща карфиол консистенция, купчини бучки, напомнящи розичките на карфиола (Mihály Balatoni 1960 г., *Étkezési Túró gyártása*).

През 1979 г. д-р Sándor Szakály и д-р Gábor Tomka публикуват данни относно тенденциите при потреблението в периода 1970—1977 г. на тази извара с „консистенция с подобни на карфиол бучки“ (Tejipar, том 28, № 1, 1979 г.).

Позоваванията на използването на традиционното наименование на продукта:

Според д-р Sándor Szakály „Rögös túró“ е древен унгарски млечен продукт, познат единствено в Централна Европа, произхождащ от земите на запад от планината Урал, произвеждан през вековете в домашни условия от сурово мляко (Tejgazdaságtan, 2001 г.).

Доказателство за традиционния характер на „Rögös túró“ е посветената му отделна глава в сборника „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [„Традиции — вкусове — региони“], публикуван през 2002 г. от Министерството на земеделието и Agrármarketing Centrum. Сборникът е посветен на продукти, чиято история може да бъде документирана съобразно съответните критерии. За целта трябва да се докаже, че продуктът съществува от поне две поколения (50 години) и е добре познат и ценен продукт, с доказано производство и разпространение.

Основания за горепосочените изменения (3—16):

Основание 3: 4.2. Съставки и уреди, които може да се използват:

Основание:

Киселинността или еквивалентните стойности на pH за веществата, които могат да се използват, понастоящем са включени в раздела, озаглавен „Минимални изисквания за верификация“. Тъй като тези стойности са специфични за конкретните вещества, би било по-целесъобразно да бъдат посочени при определянето на веществата и затова те следва да бъдат заличени от раздела „Минимални изисквания за верификация“.

Основание 4: 4.2.1. „Предварително зреене“, първо изречение

Основание:

Методът на бързото подсирване може да се приложи и без предварително зреене, когато кравето мляко се подлага на подсирване при температура 30—32 °C с 4—5 % млечнокисела култура. Следователно предварителното зреене следва да бъде посочено като възможност, а не като задължително изискване. Освен това, тъй като при бавното подсирване няма предварително зреене, съответната част от изречението следва да бъде заличена. Промяната не засяга консистенцията на бучки или традиционния характер на продукта; това е просто техническа промяна, която е в съответствие с най-новите технологични постижения.

Основание 5: 4.2.1. „Предварително зреене“, втори абзац, второ изречение

Основание:

С развитието на технологиите традиционното измерване на киселинността в някои млекопреработвателни предприятия е заменено с по-точно измерване на pH, което гарантира запазването на традиционните свойства. Поради тази причина в продуктовата спецификация наред с нивото на киселинност следва да бъде посочена и еквивалентната стойност на pH. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер.

Основание 6: 4.2.1 „Предварително зреене“, трети абзац, второ изречение

Основание:

В първоначалната продуктова спецификация е включен само един вид уред за подсирване, използван за производството на продукта, докато на практика, както се посочва по-нататък в спецификацията, наред с ваните широко се използват и цистерни. Изменението е единствено с цел уточнение; то не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер.

Основание 7: 4.2.2 „Регулиране на маслеността“, първо изречение

Основание:

Широко разпространената практика за коригиране на маслеността не е описана изчерпателно в първоначалната продуктова спецификация. Целта на изменението е да се определят всички методи за коригиране на маслеността с оглед по-голяма яснота. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер.

Основание 8: 4.2.3 „Добавяне на закваска“

Основание:

Развитието на технологиите доведе до появата на нови млечнокисели култури. Количествата от тези млечнокисели култури, които се използват за подсирване, могат да варират в зависимост от конкретната млечнокисела култура. Тъй като количеството млечнокисела култура, използвано за подсирване, варира в зависимост от културата, не е целесъобразно то да бъде количествено определяно. По-скоро се препоръчва да се спазват указанията за дозиране за всяка отделна култура. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговото качество или традиционния характер на производството му. По-скоро то представлява техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 9: 4.2.4. „Подсирване“, първо изречение

Основание:

С развитието на технологиите измерването на киселинността в някои млекопреработвателни предприятия е заменено с по-точно измерване на pH, което гарантира запазването на традиционните свойства. Поради тази причина в продуктовата спецификация наред с нивото на киселинност следва да бъде посочена и еквивалентната стойност на pH.

Освен това, тъй като методът на бързото подсирване може да се прилага и без предварително зреене, за по-голяма яснота този метод следва да бъде включен в спецификацията. Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговия традиционен характер. По-скоро то представлява техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 10: 4.2.5. „Обработка на сиренината“, втори абзац

Основание:

Съществуват и други методи за предотвратяване на раздробяването на сиренината освен посочения, като те също следва да бъдат включени в продуктовата спецификация. Поставянето на предпазителя или подмяната на режещия инструмент с шпатули изисква професионален опит, в противен случай продуктът няма да отговаря на изискванията. Новите техники за получаване на сиренина са разработени с цел получаване и запазване на сиренина с подходящ размер, така че автоматизацията на техниката сама по себе си е гаранция за качеството. Ако техниката изисква предпазител, той трябва да се използва през цялото време. Съществуват обаче и техники, при които се използват само бъркалки, за да се запази необходимата консистенция на бучки. В такъв случай не е възможно да се постави предпазител по време на процеса или да се замени режещият инструмент с шпатули.

С развитието на технологиите измерването на киселинността в някои млекопреработвателни предприятия е заменено с по-точно измерване на pH, което гарантира запазването на традиционните свойства. Поради тази причина стойността на pH следва да се посочва заедно с традиционното ниво на киселинност.

Най-често за щадящо разбиване на сиренината се използва тел или нож.

Структурата на сиренината трябва да се запази, за да се съхрани нейната консистенция на бучки. Поради тази причина тя се оставя да почива многократно в продължение на няколко (1—2) минути.

Редовното разбъркване също така спомага за равномерното разпределение на топлината.

Логично е последните две изречения от абзаца да бъдат поставени в края на точка 4.2.5 „Обработка на сиренината“, затова те са преместени там (вж. изменение 12).

Измененията не променят съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засягат неговия традиционен характер. По-скоро те представляват техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 11: 4.2.5. „Обработка на сиренината“, трети абзац

Основание:

При техниката, използвана от някои млекопреработвателни предприятия, второто загряване се извършва при по-висока температура, за да се подобри образуването на сиренината и да се повиши ефективността. Това не засяга традиционния характер на крайния продукт, неговите съществени органолептични характеристики или вътрешния му състав. Повишаването на температурата е обосновано както при бавното, така и при бързото подсирване. Посоченият диапазон не зависи от продължителността на подсирването, а от използваната техника. Диапазонът от 30—60 °C се определя не само от метода на подсирване, използван в конкретното млекопреработвателно предприятие, но и от производствената техника.

Широкият температурен диапазон гарантира също така, че спецификацията не изключва по-малките предприятия или тези, които използват техники, които не са достатъчно строго регулирани, като по този начин се осигурява възможност както за обикновените семейни земеделски стопанства, така и за големите високотехнологични предприятия да произвеждат висококачествения продукт „Rögös túró“.

Причината за заличаването на допълнителната дума е, че основната цел на второто загряване е извличането на суроватката.

Интензитетът на второто загряване варира в зависимост от различните използвани производствени (загряващи) техники, поради което не е целесъобразно да се въвеждат ограничения за него.

При някои съвременни, щадящи и енергоспестяващи техники, които подобряват качеството на продукта, отделните операции не са разграничени. Това означава, че процесът на второто загряване може да бъде стартиран още по време на първия етап на пресоване, а не едва след него. При тези техники производственият процес може да бъде съкратен, което ще го направи по-бърз, по-енергоспестяващ и по-екологосъобразен.

Измененията не засягат качеството на продукта, нито традиционния характер на производството му. По-скоро те представляват техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 12: 4.2.5. „Обработка на сиренината“, четвърти абзац

Основание:

Опитът показва, че винаги има втори етап на пресоване, поради което изречението, което позволява той да бъде пропуснат, следва да бъде заличено. В съответствие с предложеното изменение 10 (вж. изменение 10) последните две изречения са преместени в настоящия абзац, тъй като в този ред те са по-логични.

Основание 13: 4.2.6. „Охлаждане и отцеждане“

Основание:

С цел повишаване на ефективността и устойчивостта в някои млекопреработвателни предприятия е обичайна практика охлаждането да се извършва при по-висока температура и с променлив интензитет, което позволява получаването на микробиологично по-стабилен продукт. При някои техники за да се постигне консистенция на бучки възможно най-ефективно, опаковането се извършва, докато продуктът е все още горещ, след което той се охлажда, което спестява повече енергия и прави технологичния процес по-бърз и по-благоприятен в микробиологично отношение. В тази затворена система продуктът преминава директно от опаковъчната машина през охлаждаща намотка, където се охлажда до 10 °C за 55 минути. Благодарение на затворената система и бързото охлаждане рискът този продукт да стане опасен за консумация е изключително нисък. Различните видове извара, произведени по тази техника, се считат за най-безопасни от микробиологична гледна точка.

Благодарение на разнообразието от техники и производствени практики не е целесъобразно интензитетът да се определя количествено, но повишаването на температурата е обосновано. За по-голяма яснота се препоръчва използването на обща формулировка, вместо да се посочват конкретните методи за охлаждане.

Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговото качество или традиционния характер на производството му. По-скоро то представлява техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 14: 4.2.7. „Отделяне на суроватката“, първи абзац

Основание:

С появата на нови технологии за повишаване на ефективността, които не нарушават традиционния характер на продукта, в практиката са въведени няколко метода за отделяне на суроватката. За всяка техника съществуват различни методи, поради което за по-голяма яснота се препоръчва използването на обща формулировка, вместо да се посочват конкретните методи, като същевременно се набляга на запазването на традиционния характер на продукта.

Изменението не променя съществените органолептични характеристики или вътрешния състав на продукта, нито засяга неговото качество или традиционния характер на производството му. По-скоро то представлява техническа промяна, съответстваща на най-новите технологични постижения и изискванията на потребителите, която намалява риска продуктът да стане опасен за консумация.

Основание 15: Подточка 4.2. „Минимални изисквания за верификация“

Основание:

В процеса на верификация е необходимо да се изброят само основните изисквания, които трябва да бъдат проверени, тъй като те вече са включени в съответния раздел от продуктовата спецификация за съответните операции, а конкретните характеристики относно веществата, които могат да се използват, ще бъдат посочени в съответствие с изменение 5.3. Изменението е с цел уточнение.

Основание 16: 4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта

Основание:

При описанието на ключовите елементи, определящи традиционния характер на продукта, е важно да се уточни към кой от ключовите елементи, определящи традиционния характер, се отнася всяка препратка. Литературните препратки са групирани според това дали се отнасят до:

— традиционния метод на производство,

— специфичните характеристики на продукта, или

— използването на традиционното наименование на продукта.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Rögös túró“

ЕС №: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Rögös túró“

2. **Държава членка, която подава заявление за регистрация**

Унгария

3. **Клас на продукта съгласно приложение XVIII към Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26**

Клас 1.3. Сирена

4. **Основания за регистрация**

4.1. *Продуктът:*

☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт

☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него

Техниката за производство на „Rögös túró“ се различава значително от тази, използвана при останалите пресни сирена. От сиренината, произведена от основната млечна съставка чрез добавяне на киселина или смесено подсирване, внимателно се премахва излишното количество суроватка, като по този начин се гарантира, че до края — дори при разфасоването и опаковането — ще се запази наподобяващата карфиол рохкава консистенция на бучки.

„Rögös túró“ се отличава от другите видове извара предимно със своята консистенция — резултат от процеса, използван при производството на сиренината, и начина на отцеждане на суроватката.

Няма друго прясно сирене или млечен продукт, чиято консистенция, представляваща наподобяващи карфиол рехави купчини бучки, да се дължи на производствената технология.

Този несъдържащ добавени ароматизанти продукт, който се предлага на пазара леко кисел, с характерна влажна и рохкава консистенция, се отличава от останалите видове пресни сирена на пазара, които се произвеждат например чрез топлинна обработка и месене или се използват за основна съставка в сладкарските изделия с крем.

„Rögös túró“ е сред основните продукти в унгарската кухня. Редица традиционни ястия не могат да бъдат приготвени без използването му.

4.2. *Наименованието на продукта:*

☒ е било използвано традиционно за този продукт

☐ е означение за традиционния характер на продукта.

В наименованието терминът „Rögös“ (в превод „на бучки“) отразява специфичния характер на продукта — обозначава консистенцията на продукта, която се състои от бучки сиренина, наподобяващи карфиол. Терминът „túró“, който е трудно преводим на други езици, обозначава прясно сирене (извара) с приятно кисел, свеж, ароматен вкус.

5. **Описание**

5.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики (член 54, параграф 1, първа алинея, буква б) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

„Rögös túró“ е млечен продукт с цвят на слонова кост или с жълтеникавобял цвят; наподобява карфиол със своите бучки сиренина и притежава приятно кисел, свеж, богат и ароматен вкус. По време на производствения процес бучките остават цели — не се увреждат и не се раздробяват.

Повърхността на бучките е покрита с фин филм суроватка. Влагата в тях е равномерно разпределена, дори и във вътрешността им.

Физични и химични изисквания:

Киселинност (°SH) 60—100 (с изключение на обезмаслените: 60—90)

pH: 4,0—4,8

Различните степени на масленост на Rögös túró са следните: пълномаслено, маслено, частично обезмаслено, нискомаслено и обезмаслено.

Физичните и химичните изисквания за различните степени на масленост са следните:

Степен на масленост	Съдържание на сухо вещество	Масленост в сухото вещество
	минимален % (маса/маса)	% (маса/маса)
високомаслен продукт	40,0	най-малко 60,0
пълномаслен продукт	35,0	най-малко 45,0 и по-малко от 60,0
частично обезмаслен продукт	25,0	най-малко 25,0 и по-малко от 45,0
нискомаслен продукт	20,0	най-малко 10,0 и по-малко от 25,0
обезмаслен продукт	15,0	по-малко от 10,0

Органолептични изисквания:

Външен вид	С равномерен цвят на слонова кост, а при пълномаслените и високомаслените продукти — с жълтеникавобял цвят.
Консистенция	Наподобяващи карфиол рехави купчини бучки (с размер 4—20 mm), като може да е налично и малко количество суроватка. При механично пакетираните продукти изварата представлява хомогенен блок, който може да бъде раздробен на наподобяващи карфиол рехави купчини бучки. Зърнестата им консистенция се усеща в устата, но не затруднява преглъщането.
Аромат	Приятно кисел, ароматен, чист, без неприсъщи миризми.
Вкус	Приятно кисел, свеж и ароматен, богат, чист, без неприсъщи нотки.

5.2. *Описание на метода на производство, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, ако е уместно, включително търговското наименование на съответния вид и неговото научно наименование, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 54, параграф 1, първа алинея, буква в) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

Съставки и уреди, които може да се използват:

Съставките трябва да отговарят на стандартите за качество, предвидени в действащите правила:

а) сурово или пастьоризирано краве мляко — от обезмаслено мляко до пълномаслено мляко (с максимална стойност 7,2° SH или pH 6,6—6,85);

б) сметана, хомогенизирана или не (с максимална плазмена киселинност от 7,2° SH или стойност на pH 6,4—7,0);

в) закваска с киселинност 36—40 SH, съдържаща добре подкиселяващи млечнокисели бактерии за подкиселяване и придаване на аромат (напр. под формата на промишлено произвеждана култура или на дълбоко замразена или лиофилизирана млечна закваска).

г) сирище (при смесено подсирване).

Метод на производство:

„Rögös túró“ може да се произвежда посредством смесено, бавно или бързо подсирване. Независимо от това кой от тези три метода е използван, няма разлика в качествените показатели на „Rögös túró“.

Въпреки че отделните етапи на производство са едни и същи, технологичните процеси се ускоряват с увеличаване на температурата или на добавеното количество закваска (сирище). С бързото подсирване преди всичко се цели да се повиши ефикасността и да се подобри използването на съдовете при производството.

Производственият процес протича по следния начин:

1. Предварително зреене

Този процес може да се прилага само при бързо подсирване.

При бързо подсирване времето за подсирване на кравето мляко се скъсява чрез предварително зреене. При него пастьоризираното до киселинност 6,0—7,2°SH (или до pH 6,3—6,45) мляко достига киселинност 9—11°SH (или до pH 5,9—6,1). Процесът продължава 6—8 часа при температура 12—15 °C.

Предварителното зреене (предварително подкиселяване) на млякото се осъществява в цистерни или резервоари за мляко. След това подложеното на предварително зреене мляко възможно най-бързо се поставя в устройствата (вани или цистерни) за подсирване.

2. Регулиране на маслеността

Маслеността на млякото трябва да се регулира в съответствие с крайната степен на масленост на Rögös túró. Това може да се извърши чрез частично обезмасляване, чрез смесване на обезмаслено мляко с пълномаслено мляко или чрез смесване на сметана, включително хомогенизирана сметана, с пълномаслено мляко.

3. Добавяне на закваска

При бавното подсирване кравето мляко се заквасва при 22—32°C. При бързото подсирване, със или без предварително зреене, суровото мляко или млякото, преминало през процес на предварително зреене, се заквасва при 30—32 °C чрез добавяне на (промишлено произвеждана или прахообразна или замразена) млечнокисела култура, като количеството за добавяне се определя в зависимост от посоченото в спецификацията на закваската. Количеството на закваската — а съответно и методът на подсирване — се определя от планираното време за подсирване.

4. Подсирване

Заквасеното мляко се подсирва в съд за подсирване в продължение на 12—20 часа при бавното подсирване и на 4—6 часа при бързото подсирване — или за 6—8 часа при бързо подсирване без предварително зреене — докато достигне температура 30—38° SH или pH 4,2—4,8. При бавното подсирване е необходима температура 22—32 °C, а при бързото подсирване — 30—32 °C. Когато е достигната необходимата киселинност, сиренината се пресича — раздробява се на части, като може да се наблюдава слабо отделяне на суроватка. Сирище се използва и при смесеното подсирване.

5. Обработка на сиренината

Целта е водното съдържание в сиренината да бъде намалено до характерните стойности за продукта. Процедурата се състои от три етапа: първоначално пресоване, загряване, вторично пресоване. Сиренината е доста ронлива, поради което е необходимо да се обработва внимателно.

При първоначалното пресоване сиренината се раздробява чрез уред, с който се осигурява внимателното осъществяване на процеса; после сиренината се нарязва, разбърква се и ако е необходимо, се оставя да престои. На този етап се цели да се подпомогне отделянето на суроватката от сиренината (синерезис). След като престои няколко минути (при киселинност 30—38 SH или до pH 4,2—4,8), сиренината се нарязва на бучки с големината на орех (2—3 cm). След нарязването известна част от суроватката може да се отстрани. На следващия етап, за да се предотврати раздробяването на сиренината, върху режещия инструмент може да се постави предпазител или вместо инструмента да се използват шпатули. Все още плуващите в суроватката нарязани бучки сиренина се разбъркват непрекъснато.

Целта на второто загряване е да се свият бучките сиренина и да се отдели суроватката. Второто загряване се извършва при непрекъснато разбъркване, докато се достигне температура от 30—60 °C, независимо от вида на подсирването. Процесът на второто загряване може да бъде стартиран още по време на първия етап на пресоване.

При вторичното пресоване суроватъчната сиренина трябва да се разбърква непрекъснато и да се остави да престои, докато се достигне желаната твърдост на сиренината. Ако бучките не се втвърдят до характерната за „Rögös túró“ консистенция, този процес може да бъде ускорен, като се прекрати разбъркването и бучките се оставят да престоят за кратко. След краткия престой бучките сиренина трябва отново да се разбъркат, за да се избегне тяхното слепване.

6. Охлаждане и отцеждане

Целта е да се предотвратят прекаленото подкиселяване на нарязаната и загрята сиренина, както и евентуалното разпространение на микробни замърсители, да се предотврати слепването на сиренината и да се регулира уплътняването ѝ. Сиренината трябва да се охлади така, че температурата в края на охлаждането да не надвишава 35 °C. Охлаждането може да се извърши преди или след опаковането.

Сместа от суроватка и сиренина на „Rögös túró“ се излива от устройството за подсирване посредством гравитационната сила или посредством помпа, която позволява запазване на консистенцията на сиренината.

7. Отделяне на суроватката

Суроватката, която се е отделила от сиренината, трябва да се отстрани, като се запази консистенцията на бучки. Етапът на отделяне на суроватката е решаващ за формирането на характерната консистенция на бучки. При отделянето сиренината се разбърква внимателно и редовно, така че да не се увреди наподобяващата карфиол консистенция. Отделянето продължава до достигане на показателите за съдържание на сухо вещество и киселинност, които се изискват в зависимост от съответната степен на масленост.

8. Изливане, опаковане, етикетиране и съхранение

На този етап е важно да се следи текстурата на бучки на продукта да не се разруши или увреди. По време на опаковането може да се използва инертен защитен газ. Степента на масленост, посочена в точка 4.1, трябва да бъде обозначена върху опаковката. „Rögös túró“ трябва да се съхранява при максимална температура 10 °C, по начин, при който не се допуска механично въздействие.

Минимални изисквания за верификация:

Като се имат предвид специфичните характеристики на продукта, при проверката на „Rögös túró“ специално внимание трябва да се обърне на следните елементи:

— специфичните качествени характеристики на веществата, използвани за производството;

— съответствие с точка 4 по време на производствения процес;

— по отношение на качеството на крайния продукт — спазване на изискванията, посочени в точка 4, както по отношение на физичните и химични изисквания (степен на масленост, съдържание на сухо вещество, съдържание на мазнини, киселинност), така и по отношение на органолептичните изисквания (външен вид, консистенция, вкус и мирис).

5.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 54, параграф 1, първа алинея, буква г) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

Позоваванията на традиционния метод на производство

В периода VIII—XX век различните видове извара са се консумирали в прясно състояние или консервирани, като са били смилани в натуралния си вид на бучки с големината на зърно или на лешник (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Наличен е исторически източник, датиращ от периода след Първата световна война, в който се споменава извара с консистенция на бучки. В него се посочва, че „изварата се раздробява на бучки с големината на лешник (…), като колкото по-рохкава е изварата, толкова по-дълго време тя се запазва свежа“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, стр. 294—296, 1925 г.).

Според д-р Sándor Szakály в Унгария „този вид извара на бучки представлява 80 % от цялата произведена извара“. Изварата „Rögös túró“ напълно се различава от останалите три вида продукти по това, че подсирването на млякото, използвано при производството, се осъществява единствено посредством биологично подкиселяване (д-р S. Szakály 1980 г., *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Позоваванията на специфичните характеристики на продукта (консистенция на бучки/зърнеста текстура/консистенция с подобни на цветно зеле бучки)

През 1925 г. в списание Tejgazdasági Szemle пише, че изварата се усеща на зърна или на бучки (A. Törs 1925 г., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása).

Mihály Balatoni споменава за „бучки извара с фина, рехава, едрозърнеста и наподобяваща карфиол консистенция, купчини бучки, напомнящи розичките на карфиола (Mihály Balatoni 1960 г., *Étkezési Túró gyártása*).

През 1979 г. д-р Sándor Szakály и д-р Gábor Tomka публикуват данни относно тенденциите при потреблението в периода 1970—1977 г. на тази извара с „консистенция с подобни на карфиол бучки“ (Tejipar, том 28, № 1, 1979 г.).

Позоваванията на използването на традиционното наименование на продукта

Според д-р Sándor Szakály „Rögös túró“ е древен унгарски млечен продукт, познат единствено в Централна Европа, произхождащ от земите на запад от планината Урал, произвеждан през вековете в домашни условия от сурово мляко (Tejgazdaságtan, 2001 г.).

Доказателство за традиционния характер на „Rögös túró“ е посветената му отделна глава в сборника „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [„Традиции — вкусове — региони“], публикуван през 2002 г. от Министерството на земеделието и Agrármarketing Centrum. Сборникът е посветен на продукти, чиято история може да бъде документирана съобразно съответните критерии. За целта трябва да се докаже, че продуктът съществува от поне две поколения (50 години) и е добре познат и ценен продукт, с доказано производство и разпространение.

6. **Изисквания за маркировка**

-