C/2026/3897

20.7.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 59 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA

(článek 66 nařízení (EU) 2024/1143)

„Rögös túró“

EU č.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. 1. 2025

1. **Název produktu, kterého se změna týká**

„Rögös túró“

2. **Členský stát, ze kterého žádost pochází**

Maďarsko

3. **Položky specifikace produktu, jichž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Způsob produkce

☐ Jiná

4. **Popis a důvody změny (změn)**

Oddíl dotčený změnou: Popis produktu

Seznam změn (1–2):

Změna 1: 3.1 (první odstavec, druhá věta)

Dříve:

Z tvarohu získaného ze základní složky mléka kyselým nebo smíšeným srážením se jemně a s pomocí gravitace a dekantace odstraní nadbytečná syrovátka, tj. pod tlakem vlastní hmotnosti, čímž se i ve fázi krájení a balení dosáhne toho, že se zachová drobivá, hrudkovitá textura podobná květáku.

Změna:

Z tvarohu získaného ze základní složky mléka kyselým nebo smíšeným srážením se jemně odstraní nadbytečná syrovátka, čímž se i ve fázi krájení a balení dosáhne toho, že se zachová drobivá, hrudkovitá textura podobná květáku.

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

Změna 2: Bod 4.1 specifikace produktu Fyzikální a chemické požadavky

Změna 2.1:

K fyzikálním požadavkům byla přidána hodnota pH:

pH: 4,0–4,8

Změna 2,2:

Před tabulku shrnující fyzikální a chemické požadavky byl vložen následující vysvětlující text:

Různé stupně tučnosti sýra „Rögös túró“ jsou následující: plnotučný, tučný, částečně odtučněný, nízkotučný a odtučněný. Fyzikální a chemické požadavky na různé stupně tučnosti jsou následující:

Odůvodnění výše uvedených změn (1–2):

Odůvodnění 1: 3.1 (první odstavec, druhá věta)

Odůvodnění:

Objevily se nové techniky zvyšující účinnost, které nemají vliv na tradiční povahu produktu, včetně technik odkapávání syrovátky a sýřeniny. Vzhledem k tomu, že se tyto metody mohou u jednotlivých výrobců nebo technik lišit, představovalo by upřesnění samotných těchto metod omezení. Tyto metody by proto měly být ze specifikace produktu vypuštěny. Tato změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a neovlivňuje jeho tradiční povahu. Jedná se spíše o technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 2: 4.1 Fyzikální a chemické požadavky

Odůvodnění změny 2.1:

Díky technologickému pokroku bylo měření kyselosti v některých mlékárnách nahrazeno přesnějším měřením pH, které zajišťuje zachování tradičních vlastností. Z tohoto důvodu by měla být ve specifikaci produktu vedle tradiční hodnoty kyselosti uvedena i ekvivalentní hodnota pH. Tato změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a neovlivňuje jeho tradiční povahu.

Odůvodnění změny 2.2:

V popisu by mělo být uvedeno, že výrobek má různé stupně tuku, tj. plnotučný, tučný, částečně odtučněný, nízkotučný a odtučněný.

Oddíl dotčený změnou: Způsob produkce

Seznam změn (3–16):

Změna 3:

Bod 4.2 specifikace produktu Látky a nástroje, které mohou být použity:

Dříve:

a) syrové nebo pasterizované kravské mléko, od odtučněného po plnotučné;

b) smetana, též homogenizovaná;

c) mléčná kultura (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury);

d) syřidlo (pro smíšené srážení).

Změna:

a) syrové nebo pasterizované kravské mléko, od odtučněného po plnotučné (s maximální hodnotou 7,2 °SH nebo pH 6,6–6,85);

b) smetana, též homogenizovaná (s maximální kyselostí mléčné plazmy 7,2 °SH nebo hodnotou pH 6,4–7,0);

c) mléčná kultura obsahující 36–40 SH, okyselující a aromatizující bakterie mléčného kvašení s dobrou acidifikační schopností (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury).

d) syřidlo (pro smíšené srážení).

Změna 4:

4.2.1 *„Předběžné zrání“, první věta*

Dříve:

Tento postup se uplatňuje pouze v rámci metody rychlého srážení. U metody pomalého srážení se kravské mléko nemusí nechat předběžně zrát.

Změna:

Tento postup se může uplatnit v rámci metody rychlého srážení.

Změna 5:

4.2.1 *„Předběžné zrání“, druhý odstavec, druhá věta*

Dříve:

Po dobu předběžného zrání se mléko (pasterizované na 6,0 až 7,2 °SH) nechá předběžně zrát, dokud nedosáhne 9-11 °SH.

Změna:

Po dobu předběžného zrání se mléko pasterizované na 6,0–7,2 °SH (nebo pH 6,3–6,45) nechá předběžně zrát, dokud nedosáhne 9-11 °SH (nebo pH 5,9–6,1).

Změna 6:

4.2.1 *„Předběžné zrání“, třetí odstavec, druhá věta*

Dříve:

Předběžně uzrálé mléko se poté co možná nejrychleji umístí do srážecího zařízení (kádě).

Změna:

Předběžně uzrálé mléko se poté co možná nejrychleji umístí do srážecího zařízení (kádě nebo nádrže).

Změna 7:

4.2.2 *„Úprava obsahu tuku“, první věta*

Dříve:

V případě, že se vyžaduje úprava tuku, do kravského mléka se podle konečného obsahu tuku produktu „Rögös túró“ přidá plnotučné mléko nebo homogenizovaná smetana.

Změna:

Obsah tuku v mléce se musí upravit podle konečného obsahu tuku produktu „Rögös túró“. Toho lze dosáhnout částečným odtučněním, smícháním odtučněného mléka s plnotučným mlékem nebo smícháním smetany, včetně homogenizované smetany, s plnotučným mlékem.

Změna 8:

4.2.3 *„Sýření“*

Dříve:

Během pomalého srážení se kravské mléko sýří při teplotě 22–32 °C s použitím 0,5–1,5 % mléčné kultury (nebo ekvivalentního prášku či zmrazené mléčné kultury).

Během rychlého srážení se předběžně uzrálé mléko sýří při teplotě 30–32 °C s použitím 4–5 % množství mléčné kultury.

Změna:

Během pomalého srážení se kravské mléko sýří při teplotě 22–32 °C. Během rychlého srážení s předběžným zráním nebo bez něj se mléko nebo předběžně uzrálé mléko sýří při teplotě 30–32 °C pomocí (masově vyráběné, práškové či zmrazené) mléčné kultury, jejíž množství závisí na kultuře, přičemž množství sýření je stanoveno ve specifikaci dané kultury. Množství kultury – a tedy i metoda srážení – je dáno plánovanou dobou srážení.

Změna 9:

4.2.4 *„Srážení“, první věta*

Dříve:

Při pomalém srážení se sýřené mléko sráží ve srážecí nádobě 12–20 hodin, při rychlém srážení 4–6 hodin, dokud se nedosáhne 30–38 °SH.

Změna:

Při pomalém srážení se sýřené mléko sráží ve srážecí nádobě 12–20 hodin, při rychlém srážení 4–6 hodin a při rychlém srážení bez předběžného zrání 6–8 hodin, dokud nedosáhne 30–38° SH nebo pH 4,2–4,6.

Změna 10:

4.2.5 *„Zpracování sýřeniny“, druhý odstavec*

Dříve:

Během první fáze lisování se sýřenina rozbíjí pomocí přístroje, který zajistí, aby se rozbila jemně, poté se naseká, míchá a v případě potřeby se nechá odležet. Smyslem této fáze je zajistit rychlé uvolnění syrovátky ze sýřeniny (synereze). Po několikaminutovém odstátí (při 30–38 °SH) se zpevněná sýřenina nakrájí na granulované hrudky velikosti vlašského ořechu (2– 3 cm). Po nakrájení se část syrovátky musí nechat odkapat. V další fázi se na kráječ umístí ochranná násada, která zabrání drobení sýřeniny, nebo se namísto kráječe použijí lopatky. Nakrájené hrudky sýřeniny plavající v syrovátce se za stálého míchání udržují v pohybu. Pokud hrudky sýřeniny netuhnou rychlostí potřebnou k dosažení typických vlastností výrobku „Rögös túró“, je možné procesu tuhnutí napomoci tak, že se nechají usadit a odstát. Po krátkém odstátí se musí hrudky sýřeniny opět promíchat, aby se neslepily.

Změna:

Během první fáze lisování se sýřenina rozbíjí pomocí přístroje, který zajistí, aby se rozbila jemně, poté se naseká, míchá a v případě potřeby se nechá odležet. Smyslem této fáze je napomoci uvolnění syrovátky ze sýřeniny (synereze). Po několikaminutovém odstátí (při 30–38° SH nebo pH 4,2–4,6) se zpevněná sýřenina nakrájí na granulované hrudky velikosti vlašského ořechu (2–3 cm). Po nakrájení se část syrovátky může odstranit. V další fázi se na kráječ může umístit ochranná násada, která zabrání drobení sýřeniny, nebo se namísto kráječe použijí lopatky. Nakrájené hrudky sýřeniny plavající v syrovátce se za stálého míchání udržují v pohybu.

Změna 11:

4.2.5 *„Zpracování sýřeniny“, třetí odstavec*

Dříve:

Po fázi prvního lisování následuje zahřívání. Cílem je další srážení hrudek, aby se uvolnila syrovátka. Sýřenina se za stálého míchání ohřívá tak, aby se její teplota zvyšovala o 1 °C za 2,5 minuty, až na teplotu 30–40 °C v případě pomalého srážení a na 36–48 °C v případě rychlého srážení.

Změna:

Cílem druhého zahřívání je srážení hrudek, aby se uvolnila syrovátka. Druhé zahřívání se provádí za stálého míchání, dokud se nedosáhne teploty 30–60 °C, bez ohledu na druh srážení. Druhý proces zahřívání může být zahájen také během první fáze lisování.

Změna 12:

4.2.5 *„Zpracování sýřeniny“, čtvrtý odstavec*

Dříve:

Během druhého lisování se sýřenina musí nepřetržitě míchat a nechat usadit, dokud se nedosáhne požadované pevnosti sýřeniny. Při výrobě pomocí pomalého srážení je možno vynechat fázi druhého lisování.

Změna:

Během druhého lisování se sýřenina musí nepřetržitě míchat a nechat usadit, dokud se nedosáhne požadované pevnosti sýřeniny. Pokud hrudky sýřeniny netuhnou rychlostí potřebnou k dosažení textury produktu „Rögös túró“, je možné procesu tuhnutí napomoci tak, že se nechají usadit a odstát. Po krátkém odstátí se musí hrudky sýřeniny opět promíchat, aby se neslepily.

Změna 13:

4.2.6 *Chlazení a odkapávání*

Dříve:

Účelem této fáze je zabránit nadměrnému okyselení nakrájené a ohřáté sýřeniny a šíření jakýchkoli mikrobiálních kontaminantů, aby sýřenina nevytvářela hrudky a regulovalo se její zhutnění. Sýřenina se ochlazuje ve srážecím zařízení (kádi nebo nádrži) při intenzitě 3–4 °C za minutu, dokud nedosáhne teploty 18–22 °C.

Chladícím prostředím může být syrovátka z kádě nebo nádrže, která by měla mít možnost cirkulovat na deskovém výměníku tepla zabudovaném do odtokového potrubí a která by měla být vychlazená na méně než 5 °C. Po odkapání syrovátky lze k chlazení použít i pitnou vodu. Přiměřenou bezpečnost poskytuje i chlazení v chladící komoře. Kromě toho samy moderní kultury brání nadměrnému okyselení.

Směs syrovátky a sýřeniny produktu „Rögös túró“ se ze srážecího zařízení odstraní gravitací nebo pomocí čerpadla, díky čemuž se zachová textura sýřeniny.

Změna:

Účelem této fáze je zabránit nadměrnému okyselení nakrájené a ohřáté sýřeniny a šíření jakýchkoli mikrobiálních kontaminantů, aby sýřenina nevytvářela hrudky a regulovalo se její zhutnění. Sýřenina se musí zchladit tak, aby teplota na konci chlazení nepřesáhla 35 °C. Chlazení může probíhat před balením nebo po něm.

Směs syrovátky a sýřeniny produktu „Rögös túró“ se ze srážecího zařízení odstraní gravitací nebo pomocí čerpadla, díky čemuž se zachová textura sýřeniny.

Změna 14:

4.2.7 *„Oddělování syrovátky“, první odstavec, první a druhá věta*

Dříve:

Syrovátka oddělená od sýřeniny se musí v tomto okamžiku odstranit. Stěžejní fází při tvorbě hrudkovité struktury je metoda oddělování syrovátky (dekantace).

Změna:

Syrovátka, která se oddělila od sýřeniny, se musí odstranit, aby se zachovala hrudkovitá struktura. Stěžejní fází při tvorbě hrudkovité struktury je oddělování syrovátky.

Změna 15:

4.2 *Dílčí bod „Minimální požadavky na ověřování“*

Dříve:

Vzhledem ke zvláštní povaze produktu „Rögös túró“ se při kontrole musí přezkoumat zejména tyto aspekty:

Zvláštní jakostní charakteristiky těchto látek (kravské mléko, smetana, čisté kultury bakterií mléčného kvašení) používaných k výrobě, mimo jiné:

— čerstvé kravské mléko s maximální kyselostí 7,2 °SH,

— smetana s maximální kyselostí mléčné plazmy 7,2 °SH,

— mléčná kultura obsahující 36–40 °SH, okyselující a aromatizující bakterie mléčného kvašení s dobrou acidifikační schopností (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury).

Během výrobního procesu se musí dodržet ustanovení bodu 4, zejména:

— srážení: kyselost (30–36 °SH) a čas srážení (4–20 hodin),

— zpracování sýřeniny: kontrola pevnosti sýřeniny (měla by mít hladký povrch, měla by se dát s přesností odebrat z okraje nádoby, 32–38 °SH),

— chlazení sýřeniny (až na teplotu 18–22 °C při intenzitě 3–4 °C za minutu),

— oddělení syrovátky (pečlivě, odkapáváním bez lisování, tj. gravitací).

Jakost hotového výrobku:

— při kontrole fyzikálních a chemických požadavků (stupeň tučnosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyselost) se musí dodržovat ustanovení bodu 4,

— při kontrole organoleptických požadavků (vzhled, textura, chuť a vůně) se musí dodržovat ustanovení bodu 4.

Změna:

Vzhledem ke zvláštní povaze produktu „Rögös túró“ se při kontrole musí přezkoumat zejména tyto aspekty:

— zvláštní jakostní charakteristiky látek používaných k výrobě;

— dodržování bodu 4 během výrobního procesu;

— pokud jde o jakost hotového výrobku, soulad s bodem 4 z hlediska fyzikálních a chemických požadavků (stupeň tučnosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyselost) a organoleptických požadavků (vzhled, textura, chuť a vůně).

Změna 16:

Dříve:

4.3 Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

Tvarohové sýry se v 18.–20. století konzumovaly čerstvé nebo konzervované tak, že se v přirozeném stavu rozemlely na kousky o velikosti zrn nebo lískových oříšků (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitost tvarohových sýrů se datuje z období po první světové válce. Uvádí se v něm, že „tvarohový sýr se nakrájí na hrudky velikosti lískového oříšku (…) a čím hrudkovitější je sýr, tím déle zůstane čerstvý“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294-296, 1925).

V časopise Tejgazdasági Szemle se v roce 1925 psalo, že tvarohový sýr má zrnitou nebo drobivou strukturu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni popisuje „hrudky sýřeniny, jemnou, volnou, hrubou, květákovou strukturu, shluky a hrudky připomínající květák (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

V roce 1979 zveřejnili Dr. Sándor Szakály a Dr. Gábor Tomka údaje o trendech ve spotřebě tohoto tvarohového sýra s „texturou podobnou květáku“ v letech 1970 až 1977 (Tejipar, sv. 28, č. 1, 1979).

Dr. Sándor Szakály uvedl, že v Maďarsku „se hrudkovitá varianta podílí na 80 % veškeré výroby tvarohových sýrů“. „Rögös túró“ se od ostatních tří typů zásadně liší tím, že srážení mléka použitého k výrobě může nastat pouze v důsledku biologického okyselení (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Podle Dr. Sándora Szakályiho je produkt „Rögös túró“, který je známý pouze ve střední Evropě, starý maďarský mléčný výrobek pocházející z oblasti západně od pohoří Ural a po staletí vyráběný podomácku ze syrového mléka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradiční povahu produktu „Rögös túró“ potvrzuje jemu věnovaná samostatná kapitola ve sbírce „Hagyományok-Ízek-Régiók“ (Tradice–Chutě–Regiony), kterou vydalo ministerstvo zemědělství a Agrármarketing Centrum v roce 2002. Sbírka je vyhrazena pro produkty s historií, které lze zdokumentovat v souladu s příslušnými kritérii. Aby se do ní mohl produkt zařadit, musí být prokazatelně starý nejméně dvě generace (50 let) a musí to být produkt dobře známý, s dobrou pověstí, který se vyrábí a distribuuje.

Změna:

4.3 Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

Odkazy na tradiční způsob výroby:

Tvarohové sýry se v 18.–20. století konzumovaly čerstvé nebo konzervované tak, že se v přirozeném stavu rozemlely na kousky o velikosti zrn nebo lískových oříšků (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitost tvarohových sýrů se datuje z období po první světové válce. Uvádí se v něm, že „tvarohový sýr se nakrájí na hrudky velikosti lískového oříšku (…) a čím hrudkovitější je sýr, tím déle zůstane čerstvý“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294-296, 1925).

Dr. Sándor Szakály uvedl, že v Maďarsku „se hrudkovitá varianta podílí na 80 % veškeré výroby tvarohových sýrů“. „Rögös túró“ se od ostatních tří typů zásadně liší tím, že srážení mléka použitého k výrobě může nastat pouze v důsledku biologického okyselení (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Odkazy na specifické vlastnosti produktu (hrudkovitost/zrnitá struktura/květáková struktura):

V časopise Tejgazdasági Szemle se v roce 1925 psalo, že tvarohový sýr má zrnitou nebo drobivou strukturu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni popisuje „hrudky sýřeniny, jemnou, volnou, hrubou, květákovou strukturu, shluky a hrudky připomínající květák (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

V roce 1979 zveřejnili Dr. Sándor Szakály a Dr. Gábor Tomka údaje o trendech ve spotřebě tohoto tvarohového sýra s „texturou podobnou květáku“ v letech 1970 až 1977 (Tejipar, sv. 28, č. 1, 1979).

Odkazy na používání tradičního názvu produktu:

Podle Dr. Sándora Szakályiho je produkt „Rögös túró“, který je známý pouze ve střední Evropě, starý maďarský mléčný výrobek pocházející z oblasti západně od pohoří Ural a po staletí vyráběný podomácku ze syrového mléka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradiční povahu produktu „Rögös túró“ potvrzuje jemu věnovaná samostatná kapitola ve sbírce „Hagyományok-Ízek-Régiók“ (Tradice–Chutě–Regiony), kterou vydalo ministerstvo zemědělství a Agrármarketing Centrum v roce 2002. Sbírka je vyhrazena pro produkty s historií, které lze zdokumentovat v souladu s příslušnými kritérii. Aby se do ní mohl produkt zařadit, musí být prokazatelně starý nejméně dvě generace (50 let) a musí to být produkt dobře známý, s dobrou pověstí, který se vyrábí a distribuuje.

Odůvodnění výše uvedených změn (3–16):

Odůvodnění 3: 4.2. Látky a nástroje, které mohou být použity:

Odůvodnění:

Hodnoty kyselosti nebo ekvivalentní hodnoty pH pro látky, které mohou být použity, jsou v současné době uvedeny v oddíle nazvaném „Minimální požadavky na ověřování“. Vzhledem k tomu, že tyto hodnoty jsou specifické pro dané látky, bylo by smysluplnější uvést je při definování těchto látek, a proto by měly být z oddílu „Minimální požadavky na ověřování“ vypuštěny.

Odůvodnění 4: 4.2.1 „Předběžné zrání“, první věta

Odůvodnění:

Metoda rychlého srážení může probíhat i bez předběžného zrání, kdy se kravské mléko sýří při teplotě 30–32 °C s 4–5% mléčnou kulturou. Předběžné zrání by proto mělo být uvedeno jako nepovinné, nikoli povinné. Vzhledem k tomu, že při pomalém srážení nedochází k předběžnému zrání, měla by být příslušná část věty vypuštěna. Tato změna nemá vliv na hrudkovitou strukturu výrobku ani na jeho tradiční povahu; jde pouze o technickou změnu, která odpovídá nejnovějšímu technologickému pokroku.

Odůvodnění 5: 4.2.1 „Předběžné zrání“, druhý odstavec, druhá věta

Odůvodnění:

Díky technologickému pokroku bylo tradiční měření kyselosti v některých mlékárnách nahrazeno přesnějším měřením pH, které zajišťuje zachování tradičních vlastností. Z tohoto důvodu by měla být ve specifikaci produktu vedle úrovně kyselosti uváděna i ekvivalentní hodnota pH. Tato změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a neovlivňuje jeho tradiční povahu.

Odůvodnění 6: 4.2.1 „Předběžné zrání“, třetí odstavec, druhá věta

Odůvodnění:

V původní specifikaci produktu byl uveden pouze jeden typ srážecího zařízení, zatímco v praxi se vedle kádí hojně používají i nádrže, jak je uvedeno dále ve specifikaci produktu. Tato změna slouží pouze k upřesnění; nemění základní organoleptické vlastnosti nebo vnitřní složení výrobku ani neovlivňuje jeho tradiční povahu.

Odůvodnění 7: 4.2.2 „Úprava obsahu tuku“, první věta

Odůvodnění:

Rozšířená praxe úpravy obsahu tuku nebyla v původní specifikaci produktu plně popsána. Cílem této změny je v zájmu jasnosti definovat všechny metody úpravy obsahu tuku. Tato změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a neovlivňuje jeho tradiční povahu.

Odůvodnění 8: 4.2.3 „Sýření“

Odůvodnění:

Technologický pokrok vedl ke vzniku nových mléčných kultur. Množství těchto mléčných kultur, které se používají k sýření, se může u jednotlivých mléčných kultur lišit. Vzhledem k tomu, že množství mléčné kultury použité k sýření se u jednotlivých kultur liší, nemá smysl ho kvantifikovat. Doporučuje se spíše dodržovat pokyny ohledně dávkování pro každou konkrétní kulturu. Změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu, ani neovlivňuje jeho jakost nebo tradiční povahu jeho výroby. Jedná se spíše o technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 9: 4.2.4 „Srážení“, první věta

Odůvodnění:

Díky technologickému pokroku bylo měření kyselosti v některých mlékárnách nahrazeno přesnějším měřením pH, které zajišťuje zachování tradičních vlastností. Z tohoto důvodu by měla být ve specifikaci produktu vedle úrovně kyselosti uváděna i ekvivalentní hodnota pH.

Vzhledem k tomu, že metoda rychlého srážení může probíhat i bez předběžného zrání, měla by být do specifikace v zájmu jasnosti zahrnuta i tato metoda. Tato změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a neovlivňuje jeho tradiční povahu. Jedná se spíše o technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 10: 4.2.5 „Zpracování sýřeniny“, druhý odstavec

Odůvodnění:

Existují i jiné metody, jak zabránit drobení sýřeniny, než je uvedená metoda, a ty by měly být ve specifikaci produktu uvedeny rovněž. Montáž ochranné násady nebo výměna kráječe za lopatky vyžaduje odborné zkušenosti, jinak produkt nebude vyhovovat předpisům. Nové techniky výroby sýřeniny byly navrženy tak, aby byla dosažena a zachována správná velikost sýřeniny, takže automatizace této techniky je sama o sobě zárukou. Pokud tato technika vyžaduje ochrannou násadu, je třeba ji vždy používat. Existují však i techniky, při nichž se používají pouze míchací nože, aby se zachovala požadovaná hrudkovitá struktura. V takovém případě není možné v průběhu tohoto procesu nasadit ochranný štít ani nahradit kráječ lopatkami.

Díky technologickému pokroku bylo měření kyselosti v některých mlékárnách nahrazeno přesnějším měřením pH, které zajišťuje zachování tradičních vlastností. Z tohoto důvodu by měla být vedle tradiční hodnoty kyselosti uváděna i hodnota pH.

K jemnému rozbíjení sýřeniny se nejčastěji používá drát nebo nůž.

Strukturu tvarohu je třeba chránit, aby se zachovala hrudkovitá textura. Proto se nechává opakovaně odležet po dobu několika (1–2) minut.

Pravidelné míchání také pomáhá dosáhnout rovnoměrného rozložení tepla.

Poslední dvě věty odstavce logicky patří na konec bodu 4.2.5 „Zpracování sýřeniny“, a proto byly přesunuty tam (viz změna 12).

Změny nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu a nemají vliv na jeho tradiční povahu. Představují spíše technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 11: 4.2.5 „Zpracování sýřeniny“, třetí odstavec

Odůvodnění:

Při technice používané v některých mlékárnách probíhá druhé zahřívání při vyšší teplotě, aby se zlepšil vývoj sýřeniny a zvýšila se účinnost. To nemá vliv na tradiční povahu konečného produktu, jeho základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení. Zvýšení teploty je opodstatněné jak u pomalého, tak u rychlého srážení. Uvedené rozmezí nezávisí na délce srážení, ale na použité technice. Rozmezí 30-60 °C je ovlivněno nejen metodou sýření používanou v konkrétní mlékárně, ale také technikou výroby.

Široký teplotní rozsah rovněž zajišťuje, že specifikace nevylučuje menší zařízení nebo zařízení používající techniky, které nejsou dostatečně regulovány, což zaručuje, že vysoce kvalitní „Rögös túró“ mohou vyrábět jak jednoduché rodinné farmy, tak velké precizní společnosti.

Důvodem pro vypuštění dalšího slova je to, že hlavním účelem druhého zahřívání je extrakce syrovátky.

Intenzita druhého zahřívání se liší v závislosti na různých použitých výrobních (zahřívacích) technikách, a proto nemá smysl intenzitu druhého zahřívání omezovat.

Některé moderní, šetrné a energeticky účinné techniky, které zlepšují kvalitu produktu, od sebe neoddělují jednotlivé operace. To znamená, že druhý proces zahřívání může být zahájen i během první fáze lisování, nikoli až po ní. V rámci těchto technik lze zkrátit výrobní proces tak, aby byl rychlejší, energeticky účinnější a šetrnější k životnímu prostředí.

Změny nemají vliv na kvalitu produktu ani na tradiční povahu jeho výroby. Představují spíše technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 12: 4.2.5 „Zpracování sýřeniny", čtvrtý odstavec

Odůvodnění:

Zkušenosti ukázaly, že druhá fáze lisování se provádí vždy, takže věta umožňující její vynechání by měla být vypuštěna. V souladu s navrhovanou změnou 10 (viz změna 10) byly poslední dvě věty přesunuty do tohoto odstavce, protože v tomto pořadí dávají větší smysl.

Odůvodnění 13: 4.2.6. Chlazení a odkapávání

Odůvodnění:

Pro zvýšení účinnosti a udržitelnosti je v některých mlékárnách běžnou praxí provádět chlazení při vyšší teplotě s různou intenzitou, což umožňuje vyrábět mikrobiologicky stabilnější produkt. U některých technik se za účelem co nejefektivnějšího dosažení hrudkovité konzistence balí produkt ještě zahorka a následně se ochladí, čímž se ušetří více energie a technologický proces je rychlejší a z mikrobiologického hlediska příznivější. V tomto uzavřeném systému prochází produkt přímo z balicího stroje chladicí spirálou, kde se za 55 minut ochladí na 10 °C. Díky tomuto uzavřenému systému a rychlému chlazení je riziko tohoto produktu z hlediska bezpečnosti potravin velmi nízké. Tvarohové sýry vyrobené touto technikou jsou z mikrobiologického hlediska považovány za nejbezpečnější.

Vzhledem k různorodosti technik a výrobních postupů nemá smysl kvantifikovat intenzitu, ale zvýšení teploty je opodstatněné. Pro upřesnění se doporučuje spíše obecná formulace než vyjmenování metod chlazení.

Změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu, ani neovlivňuje jeho jakost nebo tradiční povahu jeho výroby. Jedná se spíše o technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 14: 4.2.7 „Oddělování syrovátky", první odstavec

Odůvodnění:

S nástupem nových technik zvyšujících účinnost, které nemají vliv na tradiční povahu produktu, se v praxi začalo používat několik metod oddělování syrovátky. Pro každou techniku existují různé metody, a proto se v zájmu jasnosti doporučuje spíše obecná formulace než vyjmenování konkrétních metod, přičemž je třeba zdůraznit zachování tradiční povahy produktu.

Změna nemění základní organoleptické vlastnosti ani vnitřní složení produktu, ani neovlivňuje jeho jakost nebo tradiční povahu jeho výroby. Jedná se spíše o technickou změnu, která je v souladu s nejnovějším technologickým pokrokem a požadavky spotřebitelů a snižuje riziko produktu z hlediska bezpečnosti potravin.

Odůvodnění 15: 4.2 Dílčí bod „Minimální požadavky na ověřování"

Odůvodnění:

V průběhu ověřování je třeba uvést pouze základní požadavky, které je třeba přezkoumat, protože již byly zahrnuty do příslušného oddílu specifikace produktu pro dotčené operace, a specifické vlastnosti týkající se látek, které lze použít, budou uvedeny v souladu se změnou 5.3. Tato změna je provedena za účelem vyjasnění.

Odůvodnění 16: 4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

Odůvodnění:

Při popisu hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu je důležité upřesnit, ke kterému hlavnímu prvku vytvářejícímu tradiční povahu produktu se jednotlivé odkazy vztahují. Literární odkazy byly rozděleny do skupin podle toho, zda se týkají:

— tradiční metody produkce,

— zvláštních vlastností produktu nebo

— používání tradičního názvu produktu.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Rögös túró“

EU č.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. 1. 2025

1. **Název (názvy)**

„Rögös túró“

2. **Členský stát žádající o zápis**

Maďarsko

3. **Třída produktu podle přílohy XVIII prováděcího nařízení (EU) 2025/26**

Třída 1.3 Sýry

4. **Důvody zápisu do rejstříku**

4.1 *Produkt*

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt.

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Technika výroby produktu „Rögös túró“ se výrazně liší od techniky výroby jiných čerstvých sýrů. Z tvarohu získaného ze základní složky mléka kyselým nebo smíšeným srážením se jemně odstraní nadbytečná syrovátka, čímž se i ve fázi krájení a balení dosáhne toho, že se zachová drobivá, hrudkovitá textura podobná květáku.

Produkt „Rögös túró“ se od jiných druhů tvarohových sýrů liší především texturou, kterou získává při výrobě tvarohu a během procesu oddělování syrovátky.

Žádný jiný čerstvý sýr nebo mléčný výrobek nemá texturu sestávající ze shluku volných hrudek připomínajících květák, které vznikly díky této technice výroby.

Tento výrobek, vyráběný bez jakýchkoliv aromat, jenž je při prodeji mírně kyselý, typicky vlhký a drobivý, se liší od jiných druhů čerstvých sýrů prodávaných na trhu, které se například vyrábějí za použití tepelného ošetření a hnětení nebo jako základní složka sladkých a krémových dortů nebo sladkého pečiva.

„Rögös túró“ se považuje za jednu ze základních surovin maďarské kuchyně. Při přípravě mnoha klasických pokrmů lze použít právě pouze „Rögös túró“.

4.2 *Název produktu*

☒ byl tradičně používán jako název produktu.

☐ označuje tradiční povahu produktu.

Výraz „Rögös“ (hrudkovitý) v názvu vyjadřuje specifickou povahu produktu: označuje texturu produktu, který sestává z hrudek tvarohu připomínajících květák. Výraz „túró“, který se těžko překládá do jiných jazyků, označuje samotný čerstvý sýr s příjemnou kyselou, čerstvou a aromatickou chutí.

5. **Popis**

5.1 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. b) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Mléčný výrobek „Rögös túró“ má slonovinovou nebo žlutavě bílou barvu, svými hrudkami ze sýřeniny připomíná květák a vyznačuje se kyselou, čerstvou, lahodnou a aromatickou chutí. Při výrobě zůstávají hrudky vcelku, nejsou poškozené nebo rozdrcené.

Hrudky jsou na povrchu obalené syrovátkou. Obsah vlhkosti v hrudkách je rovnoměrně rozložen, takže jsou vlhké i vevnitř.

Fyzikální a chemické požadavky:

Kyselost (°SH) 60–100 (kromě odtučněného: 60–90)

pH: 4,0–4,8

Různé stupně tučnosti sýra „Rögös túró“ jsou následující: plnotučný, tučný, částečně odtučněný, nízkotučný a odtučněný.

Fyzikální a chemické požadavky na různé stupně tučnosti jsou následující:

Stupeň tučnosti	Obsah sušiny	Obsah tuku v sušině
	minimální množství v % (m/m)	% (m/m)
Plnotučný	40,0	nejméně 60,0
Tučný	35,0	nejméně 45,0 a méně než 60,0
Částečně odtučněný	25,0	nejméně 25,0 a méně než 45,0
Nízkotučný	20,0	nejméně 10,0 a méně než 25,0
Odtučněný	15,0	méně než 10,0

Organoleptické požadavky:

Vzhled	Jednotné slonovinové barvy, nebo v případě tučné a plnotučné varianty žlutavě bílé barvy
Textura	Shluky volných hrudek (o velikosti 4–20 mm) připomínající květák; kromě toho se může objevit malé množství syrovátky. V případě balených produktů homogenní blok, který se může nalámat na shluky volných hrudek připomínajících květák. V ústech má zřetelně hrudkovitou texturu, která však nebrání polykání.
Aroma	Příjemně nakyslá, aromatická, čistá vůně bez cizích pachů
Chuť	Příjemně nakyslá, svěží, aromatická, lahodná, čistá chuť bez pachutí

5.2 *Popis metody produkce, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad, případně včetně obchodního označení příslušného druhu a jeho vědeckého názvu, a metody přípravy produktu (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. c) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Látky a nástroje, které mohou být použity:

Látky, které splňují kvalitativní požadavky stanovené v platných předpisech:

a) syrové nebo pasterizované kravské mléko, od odtučněného po plnotučné (s maximální hodnotou 7,2 °SH nebo pH 6,6–6,85);

b) smetana, též homogenizovaná (s maximální kyselostí mléčné plazmy 7,2 °SH nebo hodnotou pH 6,4–7,0);

c) mléčná kultura obsahující 36–40 SH, okyselující a aromatizující bakterie mléčného kvašení s dobrou acidifikační schopností (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury).

d) syřidlo (pro smíšené srážení).

Způsob produkce:

Produkt „Rögös túró“ lze vyrábět s použitím metody smíšeného, pomalého nebo rychlého srážení. Mezi jakostními parametry produktu „Rögös túró“ vyráběného pomocí těchto tří metod není žádný rozdíl.

Jednotlivé kroky jsou stejné, ale technologické postupy se urychlují zvýšením teploty a množství přidané mléčné kultury (syřidla). Hlavním cílem metody rychlého srážení je zvýšit efektivnost a lépe využívat nádoby.

Výrobní proces je následující:

1. Předběžné zrání

Tento postup se může uplatnit v rámci metody rychlého srážení.

Při metodě rychlého srážení předběžné zrání kravského mléka zkracuje dobu srážení. Po dobu předběžného zrání se mléko pasterizované na 6,0 až 7,2 °SH (nebo pH 6,3–6,45) nechá předběžně zrát, dokud nedosáhne 9–11 °SH (nebo pH 5,9–6,1). Předběžné zrání probíhá 6–8 hodin při teplotě 12–15 °C.

Mléko předběžně zraje (okyseluje se) v nádržích nebo v silech na mléko. Předběžně uzrálé mléko se poté co možná nejrychleji umístí do srážecího zařízení (kádě nebo nádrže).

2. Úprava obsahu tuku

Obsah tuku v mléce se musí upravit podle konečného obsahu tuku produktu „Rögös túró“. Toho lze dosáhnout částečným odtučněním, smícháním odtučněného mléka s plnotučným mlékem nebo smícháním smetany, včetně homogenizované smetany, s plnotučným mlékem.

3. Sýření

Během pomalého srážení se kravské mléko sýří při teplotě 22–32 °C. Během rychlého srážení s předběžným zráním nebo bez něj se mléko nebo předběžně uzrálé mléko sýří při teplotě 30–32 °C pomocí (masově vyráběné, práškové či zmrazené) mléčné kultury, jejíž množství závisí na kultuře, přičemž množství sýření je stanoveno ve specifikaci dané kultury. Množství kultury – a tedy i metoda srážení – je dáno plánovanou dobou srážení.

4. Srážení

Při pomalém srážení se sýřené mléko sráží ve srážecí nádobě 12–20 hodin, při rychlém srážení 4–6 hodin a při rychlém srážení bez předběžného zrání 6–8 hodin, dokud nedosáhne 30–38° SH nebo pH 4,2–4,8. Pomalé srážení probíhá při teplotě 22–32 °C, rychlé srážení při 30–32 °C. Jakmile se dosáhne požadované kyselosti, vytvoří se hladké okraje a dochází k mírnému oddělení syrovátky. Syřidlo se používá i při smíšeném srážení.

5. Zpracování sýřeniny

Cílem je snížit obsah vody v sýřenině na hodnotu typickou pro tento produkt. Tento postup sestává z prvního lisování, zahřívání a druhého lisování. Protože je sýřenina dost drobivá, je potřeba ji dobře zpracovat.

Během první fáze lisování se sýřenina rozbíjí pomocí přístroje, který zajistí, aby se rozbila jemně, poté se naseká, míchá a v případě potřeby se nechá odležet. Smyslem této fáze je napomoci uvolnění syrovátky ze sýřeniny (synereze). Po několikaminutovém odstátí (při 30–38° SH nebo pH 4,2–4,8) se zpevněná sýřenina nakrájí na granulované hrudky velikosti vlašského ořechu (2–3 cm). Po nakrájení se část syrovátky může odstranit. V další fázi se na kráječ může umístit ochranná násada, která zabrání drobení sýřeniny, nebo se namísto kráječe použijí lopatky. Nakrájené hrudky sýřeniny plavající v syrovátce se za stálého míchání udržují v pohybu.

Cílem druhého zahřívání je srážení hrudek, aby se uvolnila syrovátka. Druhé zahřívání se provádí za stálého míchání, dokud se nedosáhne teploty 30–60 °C, bez ohledu na druh srážení. Druhý proces zahřívání může být zahájen také během první fáze lisování.

Během druhého lisování se sýřenina musí nepřetržitě míchat a nechat usadit, dokud se nedosáhne požadované pevnosti sýřeniny. Pokud hrudky sýřeniny netuhnou rychlostí potřebnou k dosažení textury produktu „Rögös túró“, je možné procesu tuhnutí napomoci tak, že se nechají usadit a odstát. Po krátkém odstátí se musí hrudky sýřeniny opět promíchat, aby se neslepily.

6. Chlazení a odkapávání

Účelem této fáze je zabránit nadměrnému okyselení nakrájené a ohřáté sýřeniny a šíření jakýchkoli mikrobiálních kontaminantů, aby sýřenina nevytvářela hrudky a regulovalo se její zhutnění. Sýřenina se musí zchladit tak, aby teplota na konci chlazení nepřesáhla 35 °C. Chlazení může probíhat před balením nebo po něm.

Směs syrovátky a sýřeniny produktu „Rögös túró“ se ze srážecího zařízení odstraní gravitací nebo pomocí čerpadla, díky čemuž se zachová textura sýřeniny.

7. Oddělování syrovátky

Syrovátka, která se oddělila od sýřeniny, se musí odstranit, aby se zachovala hrudkovitá struktura. Stěžejní fází při tvorbě hrudkovité struktury je oddělování syrovátky. Během oddělování se se sýřeninou občas opatrně pohne, aby se nepoškodila textura podobná květáku. Oddělování pokračuje do té doby, než se dosáhne hodnoty obsahu sušiny a kyselosti požadované pro daný stupeň tučnosti.

8. Nalévání, balení, označování a skladování

V této fázi je důležité zajistit, aby se hrudkovitá struktura nenarušila ani nepoškodila. Během balení lze použít inertní ochranný plyn. Na obalu musí být uveden stupeň tučnosti uvedený v bodě 4.1. Produkt „Rögös túró“ se musí skladovat při maximální teplotě 10 °C za použití metody, která vylučuje jakýkoli mechanický vliv.

Minimální požadavky na ověřování:

Vzhledem ke zvláštní povaze produktu „Rögös túró“ se při kontrole musí přezkoumat zejména tyto aspekty:

— zvláštní jakostní charakteristiky látek používaných k výrobě;

— dodržování bodu 4 během výrobního procesu;

— pokud jde o jakost hotového výrobku, soulad s bodem 4 z hlediska fyzikálních a chemických požadavků (stupeň tučnosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyselost) a organoleptických požadavků (vzhled, textura, chuť a vůně).

5.3 *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. d) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Odkazy na tradiční způsob výroby

Tvarohové sýry se v 18.–20. století konzumovaly čerstvé nebo konzervované tak, že se v přirozeném stavu rozemlely na kousky o velikosti zrn nebo lískových oříšků (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitost tvarohových sýrů se datuje z období po první světové válce. Uvádí se v něm, že „tvarohový sýr se nakrájí na hrudky velikosti lískového oříšku (…) a čím hrudkovitější je sýr, tím déle zůstane čerstvý“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925).

Dr. Sándor Szakály uvedl, že v Maďarsku „se hrudkovitá varianta podílí na 80 % veškeré výroby tvarohových sýrů“. „Rögös túró“ se od ostatních tří typů zásadně liší tím, že srážení mléka použitého k výrobě může nastat pouze v důsledku biologického okyselení (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Odkazy na specifické vlastnosti produktu (hrudkovitost/zrnitá struktura/květáková struktura)

V časopise Tejgazdasági Szemle se v roce 1925 psalo, že tvarohový sýr má zrnitou nebo drobivou strukturu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni popisuje „hrudky sýřeniny, jemnou, volnou, hrubou, květákovou strukturu, shluky a hrudky připomínající květák (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

V roce 1979 zveřejnili Dr. Sándor Szakály a Dr. Gábor Tomka údaje o trendech ve spotřebě tohoto tvarohového sýra s „texturou podobnou květáku“ v letech 1970 až 1977 (Tejipar, sv. 28, č. 1, 1979).

Odkazy na používání tradičního názvu produktu

Podle Dr. Sándora Szakályiho je produkt „Rögös túró“, který je známý pouze ve střední Evropě, starý maďarský mléčný výrobek pocházející z oblasti západně od pohoří Ural a po staletí vyráběný podomácku ze syrového mléka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradiční povahu produktu „Rögös túró“ potvrzuje jemu věnovaná samostatná kapitola ve sbírce „Hagyományok-Ízek-Régiók“ (Tradice–Chutě–Regiony), kterou vydalo ministerstvo zemědělství a Agrármarketing Centrum v roce 2002. Sbírka je vyhrazena pro produkty s historií, které lze zdokumentovat v souladu s příslušnými kritérii. Aby se do ní mohl produkt zařadit, musí být prokazatelně starý nejméně dvě generace (50 let) a musí to být produkt dobře známý, s dobrou pověstí, který se vyrábí a distribuuje.

6. **Požadavky na označování**

—