C/2026/3897

20.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 59, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143.

ANSØGNING OM EN ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

(Artikel 66 i forordning (EU) 2024/1143)

»Rögös túró«

EU-nr.: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Betegnelsen på det produkt, som ændringen vedrører**

»Rögös túró«

2. **Medlemsstat, som ansøgningen kommer fra**

Ungarn

3. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☒ Produktionsmetode

☐ Andet

4. **Beskrivelse og begrundelse for ændringen/ændringerne**

Afsnit, som berøres af ændringen: Beskrivelse af produktet

Liste over ændringer (1-2):

Ændring 1: 3.1 (første afsnit, anden sætning)

Tidligere:

Den overskydende mængde valle fjernes forsigtigt fra ostemassen, der er frembragt af grundingrediensen mælk ved syrning eller blandet koagulering, ved tyngdekraftens hjælp og aftapning, dvs. bundfældning, hvorved man bevarer den smuldrende, grynede blomkålslignende tekstur selv efter portionering og emballering.

Ændring:

Den overskydende mængde valle fjernes forsigtigt fra ostemassen, der er frembragt af grundingrediensen mælk ved syrning eller blandet koagulering, hvorved man bevarer den smuldrende, grynede blomkålslignende tekstur selv efter portionering og emballering.

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

Ændring 2: Punkt 4.1 i produktspecifikationen: Fysisk-kemiske krav

Ændring 2.1:

Der er tilføjet en pH-værdi til de fysiske krav:

pH: 4,0-4,8

Ændring 2.2:

Følgende forklarende tekst er blevet medtaget før tabellen med en oversigt over de fysisk-kemiske krav:

De forskellige fedtprocenter for »Rögös túró« er som følger: fuldfed, fed, delvis skummet, fedtfattig og skummet. De fysisk-kemiske krav for de forskellige fedtprocenter er som følger:

Begrundelser for ovennævnte ændringer (1-2):

Begrundelse 1: 3.1 (første afsnit, anden sætning)

Begrundelse:

Der er indført nye effektivitetsfremmende teknikker, som ikke påvirker produktets traditionelle karakter, herunder til afdrypning af blandingen af valle og ostemasse. Da disse metoder kan variere fra producent til producent og fra teknik til teknik, ville det være en begrænsning at præcisere de konkrete metoder. Derfor bør disse metoder udgå af produktspecifikationen. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter. Den udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 2: 4.1 Fysisk-kemiske krav

Begrundelse for ændring 2.1:

Som følge af den teknologiske udvikling er målingen af surhedsgraden på nogle mejerier blevet erstattet med en mere præcis pH-måling, som sikrer, at de traditionelle egenskaber bevares. Derfor bør den tilsvarende pH-værdi angives sammen med den traditionelle surhedsgrad i produktspecifikationen. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter.

Begrundelse for ændring 2.2:

Det bør angives i beskrivelsen, at produktet findes med forskellige fedtprocenter, dvs. fuldfed, fed, delvis skummet, fedtfattig og skummet.

Afsnit, som berøres af ændringen: Produktionsmetode

Liste over ændringer (3-16):

Ændring 3:

Punkt 4.2 i produktspecifikationen, »Stoffer og redskaber, som må benyttes«

Tidligere:

a) ubehandlet eller pasteuriseret komælk, fra skummetmælk til sødmælk

b) fløde, homogeniseret eller uhomogeniseret

c) mælkesyrekultur (f.eks. i form af masseproduceret kultur eller en dybfrossen eller frysetørret starterkultur)

d) løbe (til blandet koagulering).

Ændring:

a) ubehandlet eller pasteuriseret komælk, fra skummetmælk til sødmælk (med maks. 7,2 °SH eller en pH-værdi på 6,6-6,85)

b) fløde, homogeniseret eller uhomogeniseret (med et syreindhold i plasmaet på maks. 7,2 °SH eller en pH-værdi på 6,4-7,0)

c) mælkesyrekultur på 36-40 °SH, syrnende og aromafremkaldende mælkesyrebakterier med god syrningsevne (f.eks. i form af masseproduceret kultur eller en dybfrossen eller frysetørret starterkultur)

d) løbe (til blandet koagulering).

Ændring 4:

4.2.1. *»Forsyrning«, første sætning*

Tidligere:

Denne proces anvendes kun ved den hurtige koaguleringsmetode. Ved den langsomme koaguleringsmetode behøver komælken ikke at blive forsyrnet.

Ændring:

Denne proces kan anvendes ved den hurtige koaguleringsmetode.

Ændring 5:

4.2.1. *»Forsyrning«, andet afsnit, anden sætning*

Tidligere:

Under forsyrningen syrnes mælken, som er pasteuriseret ved 6,0-7,2 °SH, indtil den når op på 9-11 °SH.

Ændring:

Under forsyrningen syrnes mælken, som er pasteuriseret ved 6,0-7,2 °SH (eller en pH-værdi på 6,3-6,45), indtil den når op på 9-11 °SH (eller en pH-værdi på 5,9-6,1).

Ændring 6:

4.2.1. *»Forsyrning«, tredje afsnit, anden sætning*

Tidligere:

Den forsyrnede mælk fyldes derefter hurtigst muligt over i koaguleringskar.

Ændring:

Den forsyrnede mælk fyldes derefter hurtigst muligt over i en koaguleringsanordning (kar eller tank).

Ændring 7:

4.2.2. *»Tilpasning af fedtindhold«, første sætning*

Tidligere:

Hvis fedtindholdet skal justeres, tilsættes sødmælk eller homogeniseret fløde til komælken afhængigt af den ønskede fedtprocent i »Rögös túró«.

Ændring:

Mælkens fedtindhold skal justeres i overensstemmelse med den endelige fedtprocent i »Rögös túró«. Dette kan ske ved delvis skumning, ved at blande skummetmælk med sødmælk eller ved at blande fløde, herunder homogeniseret fløde, med sødmælk.

Ændring 8:

4.2.3. *»Løbning«*

Tidligere:

Under langsom koagulering tilsættes løbe til komælken ved 22-32 °C i form af en mængde mælkesyrekultur på 0,5-1,5 % (eller en tilsvarende mængde frysetørret mælkesyrekultur).

Under hurtig koagulering tilsættes løbe til den forsyrnede komælk ved 30-32 °C i form af en mængde mælkesyrekultur på 4-5 %.

Ændring:

Under langsom koagulering tilsættes løbe til komælken ved 22-32 °C. Under hurtig koagulering, med eller uden forsyrning, tilsættes løbe til mælken eller den forsyrnede mælk ved 30-32 °C under anvendelse af en (masseproduceret eller frysetørret) mælkesyrekultur, hvis mængde afhænger af kulturen, idet mængden til løbetilsætning er fastsat i produktspecifikationen for kulturen. Mængden af kulturen – og dermed koaguleringsmetoden – bestemmes af den planlagte koaguleringstid.

Ændring 9:

4.2.4. *»Koagulering«, første sætning*

Tidligere:

Mælken med tilsat løbe koagulerer i et ostekar i 12-20 timer ved langsom koagulering og 4-6 timer ved hurtig koagulering, indtil den når 30-38 °SH.

Ændring:

Mælken med tilsat løbe koagulerer i et ostekar i 12-20 timer ved langsom koagulering og 4-6 timer ved hurtig koagulering – eller i 6-8 timer ved hurtig koagulering uden forsyrning – indtil den når 30-38 °SH eller en pH-værdi på 4,2-4,6.

Ændring 10:

4.2.5. *»Forarbejdning af ostemassen«, andet afsnit*

Tidligere:

Under første presning skæres koagelet forsigtigt i stykker ved hjælp af et passende redskab, hvorefter det skæres i små stykker og blandes og eventuelt sættes til at henstå. Formålet med dette trin er at sikre, at udskilningen af vallen fra ostekornene (synerese) sker hurtigt. Når den stivnede ostemasse har henstået i nogle minutter (ved 30-38 °SH), skæres den op i valnøddestore granulerede gryn (2-3 cm). Når opskæringen er sket, skal noget af vallen løbe af. I næste fase skal der for at undgå, at ostemassen smuldrer, placeres et beskyttende skjold på skæreredskabet eller bruges spatler i stedet for skæreredskabet. De opskårne ostekorn, der stadig flyder i vallen, holdes i bevægelse ved omrøring. Hvis ostekornene ikke stivner i det tempo, som er nødvendigt for at opnå teksturen til »Rögös túró«, kan processen fremskyndes ved at lade dem henstå i et kort tidsrum. Efter kort tids henstand skal ostekornene omrøres igen for at forhindre sammenklistring.

Ændring:

Under første presning skæres koagelet forsigtigt i stykker ved hjælp af et passende redskab, hvorefter det skæres i små stykker og blandes og eventuelt sættes til at henstå. Formålet med dette trin er at fremme udskilningen af vallen fra ostekornene (synerese). Når ostemassen har henstået i nogle minutter (ved 30-38 °SH eller en pH-værdi på 4,2-4,6), skæres den op i valnøddestore granulerede gryn (2-3 cm). Når opskæringen er sket, kan noget af vallen fjernes. I næste fase kan der for at undgå, at ostemassen smuldrer, placeres et beskyttende skjold på skæreredskabet eller bruges spatler i stedet for skæreredskabet. De opskårne ostekorn, der stadig flyder i vallen, holdes i bevægelse ved omrøring.

Ændring 11:

4.2.5. *»Forarbejdning af ostemassen«, tredje afsnit*

Tidligere:

Den første presning efterfølges af opvarmning. Formålet er at få ostekornene til at krympe og udskille vallen. Ostekornene opvarmes under konstant omrøring ved en temperatur, der stiger med 1 °C for hver 2,5 minutter, indtil temperaturen er 30-40 °C ved langsom koagulering og 36-48 °C ved fremskyndet koagulering.

Ændring:

Formålet med den anden opvarmning er at få ostekornene til at krympe og udskille vallen. Den anden opvarmning sker under konstant omrøring, indtil der opnås en temperatur på 30-60 °C, uanset typen af koagulering. Den anden opvarmning kan også påbegyndes under den første presning.

Ændring 12:

4.2.5. *»Forarbejdning af ostemassen«, fjerde afsnit*

Tidligere:

Under anden presning skal der røres konstant i den valleholdige ostemasse, som skal henstå, indtil den er stivnet som ønsket. Anden presning kan springes over ved langsom koagulering.

Ændring:

Under anden presning skal der røres konstant i den valleholdige ostemasse, som skal henstå, indtil den er stivnet som ønsket. Hvis ostekornene ikke stivner i det tempo, som er nødvendigt for at opnå teksturen til »Rögös túró«, kan processen fremskyndes ved at lade dem henstå i et kort tidsrum. Efter kort tids henstand skal ostekornene omrøres igen for at forhindre sammenklistring.

Ændring 13:

4.2.6. *»Afkøling og afdrypning«*

Tidligere:

Formålet er at forhindre oversyrning af den opskårne og opvarmede ostemasse og enhver mikrobiel forurening i at sprede sig, så ostemassen ikke klumper sammen, og så man kan regulere sammenpresningen. Ostemassen afkøles i en koaguleringsanordning (kar eller tank) ved en temperatur, der falder med 3-4 °C for hvert minut, indtil temperaturen er 18-22 °C.

Afkølingsmediet kan være karrets eller tankens egen valle, som skal cirkulere på den lagdelte varmeveksler, der er bygget ind i afdrypningslinjen, og afkøles til under 5 °C. Drikkevand kan også anvendes til afkøling, når vallen er tappet af. Afkøling i et kølerum giver ligeledes tilstrækkelig sikkerhed. Nutidens kulturer hindrer desuden i sig selv oversyrning.

Blandingen af valle og ostemasse til »Rögös túró« tappes fra koaguleringsanordningen alene ved hjælp af tyngdekraften eller en pumpe, som bevarer ostemassens tekstur.

Ændring:

Formålet er at forhindre oversyrning af den opskårne og opvarmede ostemasse og enhver mikrobiel forurening i at sprede sig, så ostemassen ikke klumper sammen, og så man kan regulere sammenpresningen. Ostemassen skal afkøles, så temperaturen ikke overstiger 35 °C ved afkølingens afslutning. Afkølingen kan finde sted før eller efter emballeringen.

Blandingen af valle og ostemasse til »Rögös túró« tappes fra koaguleringsanordningen alene ved hjælp af tyngdekraften eller en pumpe, som bevarer ostemassens tekstur.

Ændring 14:

4.2.7. *»Udskilning af valle«, første afsnit, første og anden sætning*

Tidligere:

Når vallen er udskilt fra ostekornene, skal den fjernes. Den afgørende fase i dannelsen af den grynede tekstur er metoden til udskilning af vallen (bundfældning).

Ændring:

Den valle, der er udskilt fra ostekornene, skal fjernes, så den grynede tekstur bevares. Den afgørende fase i dannelsen af den grynede tekstur er udskilning af vallen.

Ændring 15:

Punkt 4.2, *underpunktet »Mindstekrav til verifikation«*

Tidligere:

På grund af produktets særlige kendetegn skal især følgende punkter undersøges ved kontrol af »Rögös túró«:

De særlige kvalitetsegenskaber ved følgende stoffer (komælk, fløde, rene mælkesyrekulturer) anvendt til produktionen, herunder:

— frisk komælk med maks. 7,2 °SH

— fløde med et syreindhold i plasmaet på maks. 7,2 °SH

— mælkesyrekultur på 36-40 °SH, syrnende og aromafremkaldende mælkesyrebakterier med god syrningsevne (f.eks. i form af masseproduceret kultur eller en dybfrossen eller frysetørret starterkultur).

Bestemmelserne i punkt 4 skal overholdes under produktionen, navnlig:

— koagulering: surhedsgrad (30-36 °SH) og koaguleringstid (4-20 timer)

— forarbejdning af ostemassen: kontrol af ostemassens fasthed (den bør føles smidig, og det bør være muligt at fjerne ostemassen fra beholderen uden problemer, 32-38 °SH)

— afkøling af ostemassen (indtil 18-22 °C er nået ved at sænke temperaturen 3-4 °C hvert minut)

— udskilning af vallen (forsigtigt ved afdrypning uden presning, dvs. ved hjælp af tyngdekraften).

Slutproduktets kvalitet:

— bestemmelserne i punkt 4 skal overholdes ved kontrol af de fysisk-kemiske krav (fedtprocent, tørstofindhold, fedtindhold, surhedsgrad)

— bestemmelserne i punkt 4 skal overholdes ved kontrol af de organoleptiske krav (udseende, tekstur, smag og lugt).

Ændring:

På grund af produktets særlige kendetegn skal især følgende punkter undersøges ved kontrol af »Rögös túró«:

— de særlige kvalitetsegenskaber ved de stoffer, der er anvendt til produktionen

— overholdelse af punkt 4 under produktionen

— med hensyn til slutproduktets kvalitet, overholdelse af punkt 4, hvad angår de fysisk-kemiske krav (fedtprocent, tørstofindhold, fedtindhold, surhedsgrad) og de organoleptiske krav (udseende, tekstur, smag og lugt).

Ændring 16:

Tidligere:

4.3. En beskrivelse af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter

I det 18., 19. og 20. århundrede spiste man surmælksosten frisk eller gemte den ved at opskære den ved ostens naturlige tilstand til korn- eller hasselnøddestore stykker (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

En enkelt historisk reference til surmælksost går tilbage til perioden efter første verdenskrig. Det hedder, at »surmælksost opskæres til hasselnøddestore gryn (…) jo mere smuldrende surmælksosten er, jo længere holder den sig frisk« (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294-296, 1925).

Tejgazdasági Szemle skrev i 1925, at surmælksost fremtræder grynet eller smuldrende (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni omtaler »ostekorn, en fin, løs, grov, blomkålslignende tekstur, buketter og gryn, der minder om blomkål« (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

I 1979 offentliggjorde dr. Sándor Szakály og dr. Gábor Tomka tal om forbruget fra 1970 til 1977 af denne surmælksost med en »blomkålslignende tekstur« (Tejipar, Vol. 28, nr. 1, 1979).

Ifølge dr. Sándor Szakály står »den grynede variant for 80 % af den samlede produktion af surmælksoste« [i Ungarn]. »Rögös túró« er grundlæggende anderledes end de andre tre typer, idet koaguleringen af mælken kun kan ske ved biologisk syrning (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Ifølge dr. Sándor Szakály er »Rögös túró«, der kun er kendt i Centraleuropa, et ældgammelt ungarsk mejeriprodukt med oprindelse i egnene vest for Uralbjergkæden og er blevet fremstillet af rå mælk i hjemmet gennem århundreder (Tejgazdaságtan, 2001).

»Rögös túró«-ostens traditionelle karakter påvises ved det særskilte kapitel herom i samlingen »Hagyományok-Ízek-Régiók« [Traditioner-Smag-Regioner], som blev offentliggjort af landbrugsministeriet og Agrármarketing Centrum i 2002. Samlingen er afgrænset til produkter med en historie, som kan dokumenteres i overensstemmelse med de relevante kriterier. Betegnelsen kræver, at det påvises, at produktets historie går mindst to generationer tilbage (50 år), og der skal være tale om et velkendt og velanskrevet produkt, der fremstilles og distribueres.

Ændring:

4.3. En beskrivelse af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter

Henvisninger til den traditionelle produktionsmetode:

I det 18., 19. og 20. århundrede spiste man surmælksosten frisk eller gemte den ved at opskære den ved ostens naturlige tilstand til korn- eller hasselnøddestore stykker (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

En enkelt historisk reference til surmælksost går tilbage til perioden efter første verdenskrig. Det hedder, at »surmælksost opskæres til hasselnøddestore gryn (…) jo mere smuldrende surmælksosten er, jo længere holder den sig frisk« (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294-296, 1925).

Ifølge dr. Sándor Szakály står »den grynede variant for 80 % af den samlede produktion af surmælksoste« [i Ungarn]. »Rögös túró« er grundlæggende anderledes end de andre tre typer, idet koaguleringen af mælken kun kan ske ved biologisk syrning (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Henvisninger til produktets særlige egenskaber (klumpet/grynet/blomkålslignende tekstur):

Tejgazdasági Szemle skrev i 1925, at surmælksost fremtræder grynet eller smuldrende (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni omtaler »ostekorn, en fin, løs, grov, blomkålslignende tekstur, buketter og gryn, der minder om blomkål« (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

I 1979 offentliggjorde dr. Sándor Szakály og dr. Gábor Tomka tal om forbruget fra 1970 til 1977 af denne surmælksost med en »blomkålslignende tekstur« (Tejipar, Vol. 28, nr. 1, 1979).

Henvisninger til brugen af produktets traditionelle betegnelse:

Ifølge dr. Sándor Szakály er »Rögös túró«, der kun er kendt i Centraleuropa, et ældgammelt ungarsk mejeriprodukt med oprindelse i egnene vest for Uralbjergkæden og er blevet fremstillet af rå mælk i hjemmet gennem århundreder (Tejgazdaságtan, 2001).

»Rögös túró«-ostens traditionelle karakter påvises ved det særskilte kapitel herom i samlingen »Hagyományok-Ízek-Régiók« [Traditioner-Smag-Regioner], som blev offentliggjort af landbrugsministeriet og Agrármarketing Centrum i 2002. Samlingen er afgrænset til produkter med en historie, som kan dokumenteres i overensstemmelse med de relevante kriterier. Betegnelsen kræver, at det påvises, at produktets historie går mindst to generationer tilbage (50 år), og der skal være tale om et velkendt og velanskrevet produkt, der fremstilles og distribueres.

Begrundelser for ovennævnte ændringer (3-16):

Begrundelse 3: 4.2. Stoffer og redskaber, som må benyttes

Begrundelse:

Surhedsgraden eller de tilsvarende pH-værdier for de stoffer, som må benyttes, er i øjeblikket anført i afsnittet »Mindstekrav til verifikation«. Da disse værdier er specifikke for de pågældende stoffer, er det mere hensigtsmæssigt at angive dem ved definitionen af stofferne, og de bør derfor udgå af afsnittet om »Mindstekrav til verifikation«.

Begrundelse 4: 4.2.1 »Forsyrning«, første sætning

Begrundelse:

Den hurtige koaguleringsmetode kan også finde sted uden forsyrning, når komælken tilsættes løbe ved 30-32 °C med 4-5 % mælkesyrekultur. Forsyrning bør derfor angives som fakultativ snarere end obligatorisk. Da der ikke finder forsyrning sted ved langsom koagulering, bør den relevante del af sætningen ligeledes udgå. Ændringen påvirker ikke produktets grynede tekstur eller traditionelle karakter, men er udelukkende en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling.

Begrundelse 5: 4.2.1 »Forsyrning«, andet afsnit, anden sætning

Begrundelse:

Som følge af den teknologiske udvikling er den traditionelle måling af surhedsgraden på nogle mejerier blevet erstattet med en mere præcis pH-måling, som sikrer, at de traditionelle egenskaber bevares. Derfor bør den tilsvarende pH-værdi angives sammen med surhedsgraden i produktspecifikationen. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter.

Begrundelse 6: 4.2.1 »Forsyrning«, tredje afsnit, anden sætning

Begrundelse:

Kun én type koaguleringsanordning til fremstilling af produktet var medtaget i den oprindelige produktspecifikation, selv om tanke i praksis anvendes i vid udstrækning sammen med kar, som angivet senere i produktspecifikationen. Ændringen foretages udelukkende med henblik på præcisering. Den ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter.

Begrundelse 7: 4.2.2 »Tilpasning af fedtindhold«, første sætning

Begrundelse:

Den udbredte praksis med at justere fedtindholdet var ikke fuldt ud beskrevet i den oprindelige produktspecifikation. Ændringen har til formål af klarhedshensyn at definere alle metoder til at justere fedtindholdet. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter.

Begrundelse 8: 4.2.3 »Løbning«

Begrundelse:

Den teknologiske udvikling har ført til, at der er udviklet nye mælkesyrekulturer. Mængderne af disse mælkesyrekulturer, der anvendes ved løbetilsætningen, kan variere fra mælkesyrekultur til mælkesyrekultur. Eftersom mængden af mælkesyrekultur, der anvendes ved løbetilsætningen, varierer alt efter kulturen, er det ikke hensigtsmæssigt at sætte tal på den. Det anbefales i stedet at følge doseringsanvisningerne for de enkelte kulturer. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker heller ikke dets kvalitet eller dets fremstillings traditionelle karakter. Den udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 9: 4.2.4 »Koagulering«, første sætning

Begrundelse:

Som følge af den teknologiske udvikling er målingen af surhedsgraden på nogle mejerier blevet erstattet med en mere præcis pH-måling, som sikrer, at de traditionelle egenskaber bevares. Derfor bør den tilsvarende pH-værdi angives sammen med surhedsgraden i produktspecifikationen.

Da den hurtige koaguleringsmetode også kan finde sted uden forsyrning, bør denne metode desuden medtages i produktspecifikationen af klarhedshensyn. Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter. Den udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 10: 4.2.5 »Forarbejdning af ostemassen«, andet afsnit

Begrundelse:

Der er andre metoder end den angivne til at forhindre, at ostemassen smuldrer, og disse metoder bør også medtages i produktspecifikationen. Montering af et beskyttende skjold eller udskiftning af skæreredskabet med spatler kræver faglig erfaring, da produktet ellers ikke vil opfylde reglerne. De nye teknikker til fremstilling af ostemasse er udviklet til at opnå og bevare ostekorn af den rette størrelse, så automatiseringen af teknikken i sig selv udgør en garanti. Hvis teknikken kræver et beskyttende skjold, skal det anvendes hele tiden. Der findes imidlertid også teknikker, hvor der kun anvendes omrøringsblade for at bevare den påkrævede grynede tekstur. I så fald er det ikke muligt at montere et beskyttende skjold under processen eller at udskifte skæreredskabet med spatler.

Som følge af den teknologiske udvikling er målingen af surhedsgraden på nogle mejerier blevet erstattet med en mere præcis pH-måling, som sikrer, at de traditionelle egenskaber bevares. Derfor bør pH-værdien angives sammen med den traditionelle surhedsgrad.

En metaltråd eller en kniv er det redskab, der oftest anvendes til skånsomt at bryde ostemassen op.

Ostemassens struktur skal beskyttes for at bevare den grynede tekstur. Derfor får den gentagne gange lov til at henstå i flere minutter (1-2 minutter).

Regelmæssig omrøring bidrager også til en ensartet varmefordeling.

Logisk set hører afsnittets to sidste sætninger hjemme sidst i punkt 4.2.5, »Forarbejdning af ostemassen«, og de er derfor blevet flyttet dertil (se ændring 12).

Ændringerne ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker ikke dets traditionelle karakter. De udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 11: 4.2.5 »Forarbejdning af ostemassen«, tredje afsnit

Begrundelse:

Med den teknik, som nogle mejerier anvender, sker den anden opvarmning ved en højere temperatur for at forbedre ostemassens udvikling og øge effektiviteten. Dette påvirker ikke slutproduktets traditionelle karakter, væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning. Det er berettiget at hæve temperaturen både ved langsom og hurtig koagulering. Det angivne interval afhænger ikke af koaguleringens varighed, men af den anvendte teknik. Intervallet på 30-60 °C påvirkes ikke kun af den koaguleringsmetode, som det pågældende mejeri anvender, men også af fremstillingsteknikken.

Det brede temperaturinterval sikrer også, at produktspecifikationen ikke udelukker mindre anlæg eller anlæg, der anvender teknikker, som ikke er tilstrækkeligt standardiserede, og dermed, at både enkle familiebrug og store præcisionsvirksomheder kan fremstille »Rögös túró« af høj kvalitet.

Årsagen til, at det ekstra ord udgår, er, at det primære formål med den anden opvarmning er at udtrække vallen.

Intensiteten af den anden opvarmning varierer alt efter de forskellige anvendte fremstillings- og opvarmningsteknikker, og derfor er det ikke hensigtsmæssigt at begrænse intensiteten af den anden opvarmning.

Ved visse moderne, skånsomme og energieffektive teknikker, der forbedrer produktets kvalitet, er de forskellige operationer ikke adskilt. Det betyder, at den anden opvarmning kan påbegyndes allerede under den første presning og ikke blot efter denne. Ved disse teknikker kan fremstillingsprocessen forkortes, hvilket gør den hurtigere, mere energieffektiv og mere miljøvenlig.

Ændringerne påvirker ikke produktets kvalitet eller dets fremstillings traditionelle karakter. De udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 12: 4.2.5 »Forarbejdning af ostemassen«, fjerde afsnit

Begrundelse:

Erfaringen har vist, at der altid er en anden presning, og derfor bør den sætning, hvor der står, at den kan udelades, udgå. I overensstemmelse med den foreslåede ændring 10 (se ændring 10) er de sidste to sætninger blevet flyttet til dette afsnit, da denne rækkefølge er mere hensigtsmæssig.

Begrundelse 13: 4.2.6 »Afkøling og afdrypning«

Begrundelse:

For at forbedre effektiviteten og bæredygtigheden er det almindelig praksis på nogle mejerier at foretage afkølingen ved en højere temperatur og med varierende intensitet, hvilket gør det muligt at fremstille et mikrobiologisk mere stabilt produkt. Ved nogle teknikker foretages emballeringen, mens produktet stadig er varmt, for at opnå den grynede tekstur så effektivt som muligt, hvorefter det afkøles, hvilket sparer yderligere energi og gør den teknologiske proces hurtigere og bedre mikrobiologisk set. I dette lukkede system passerer produktet direkte fra pakkemaskinen gennem en kølespiral, hvor det afkøles til 10 °C på 55 minutter. Takket være det lukkede system og den hurtige afkøling er produktets fødevaresikkerhedsrisiko yderst lav. Surmælksoste, der fremstilles ved hjælp af denne teknik, anses for at være de sikreste set fra et mikrobiologisk synspunkt.

På grund af de forskellige teknikker og produktionsmetoder er det ikke hensigtsmæssigt at sætte tal på intensiteten, men det er berettiget at hæve temperaturen. Af klarhedshensyn anbefales det at anvende en generel ordlyd frem for at angive afkølingsmetoderne.

Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker heller ikke dets kvalitet eller dets fremstillings traditionelle karakter. Den udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 14: 4.2.7 »Udskilning af valle«, første afsnit

Begrundelse:

Med indførelsen af nye, effektivitetsfremmende teknikker, som ikke påvirker produktets traditionelle karakter, er der taget flere metoder til udskilning af valle i brug. Der findes forskellige metoder for hver teknik, og af klarhedshensyn anbefales det derfor at anvende en generel ordlyd frem for at angive de specifikke metoder, samtidig med at det understreges, at produktets traditionelle karakter bevares.

Ændringen ændrer ikke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber eller interne sammensætning og påvirker heller ikke dets kvalitet eller dets fremstillings traditionelle karakter. Den udgør derimod en teknisk ændring, som er i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, og som mindsker produktets fødevaresikkerhedsrisiko.

Begrundelse 15: Punkt 4.2, underpunktet »Mindstekrav til verifikation«

Begrundelse:

Under verifikationen er det kun nødvendigt at angive de grundlæggende krav, der skal undersøges, eftersom de allerede er medtaget i det relevante afsnit af produktspecifikationen for de pågældende operationer, og de særlige egenskaber vedrørende de stoffer, som må benyttes, vil blive angivet i overensstemmelse med ændring 5.3. Ændringen foretages af klarhedshensyn.

Begrundelse 16: 4.3. En beskrivelse af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter

Begrundelse:

Ved beskrivelsen af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter, er det vigtigt at angive, hvilket væsentligt element vedrørende den traditionelle karakter de enkelte henvisninger vedrører. Litteraturhenvisningerne er grupperet efter, om de vedrører:

— den traditionelle produktionsmetode

— produktets særlige egenskaber eller

— brugen af produktets traditionelle betegnelse.

PRODUKTSPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Rögös túró«

EU-nr.: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Rögös túró«

2. **Medlemsstat, der ansøger om registrering**

Ungarn

3. **Produktkategori som omhandlet i bilag XVIII til gennemførelsesforordning (EU) 2025/26**

Kategori 1.3. Oste

4. **Begrundelse for registrering**

4.1. *Produktet:*

☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt

☐ fremstilles af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Metoden til fremstilling af »Rögös túró« adskiller sig markant fra metoderne til fremstilling af andre friskoste. Den overskydende mængde valle fjernes forsigtigt fra ostemassen, der er frembragt af grundingrediensen mælk ved syrning eller blandet koagulering, hvorved man bevarer den smuldrende, grynede blomkålslignende tekstur selv efter portionering og emballering.

»Rögös túró« adskiller sig primært fra andre typer surmælksost ved teksturen, som opnås gennem fremstillingen af ostemassen og måden at fjerne vallen på.

Ingen andre friskoste eller mejeriprodukter har en tekstur i form af buketter af løse gryn, der minder om blomkål, og som skyldes fremstillingsmetoden.

Dette produkt fremstilles uden tilsætning af smagsstoffer, og markedsføringen af produktet i en let sur, karakteristisk våd og smuldrende tilstand adskiller det fra andre typer friskost på markedet, der f.eks. sælges som ost fremstillet ved varmebehandling og ældning eller som en grundingrediens i søde og cremede kager og bagværk.

»Rögös túró« anses for en af grundpillerne i det ungarske køkken. Kun »Rögös túró« kan anvendes ved tilberedningen af en lang række klassiske retter.

4.2. *Produktets betegnelse*

☒ har traditionelt været brugt til at betegne produktet

☐ udtrykker produktets traditionelle karakter.

Ordet »Rögös« [grynet] i betegnelsen udtrykker produktets særlige egenskab, nemlig produktets tekstur, som består af gryn af ostemasse, som minder om blomkål. Ordet »túró«, som er vanskeligt at oversætte til andre sprog, angiver, at der er tale om en friskost med en behageligt sur, frisk, aromatisk smag.

5. **Beskrivelse**

5.1. *En beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra b), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)*

»Rögös túró« er et elfenbens- eller gullighvidt mejeriprodukt, som med sine gryn af ostemasse minder om blomkål og har en behageligt sur, frisk, smagfuld og aromatisk smag. Under fremstillingen forbliver grynene hele, idet de hverken beskadiges eller knuses.

Grynenes overflade er dækket af en vallefilm. Fugtindholdet er ligeligt fordelt i grynene, så disse også er våde indeni.

Fysisk-kemiske krav:

Surhedsgrad (°SH) 60-100 (undtagen skummet: 60-90)

pH: 4,0-4,8

De forskellige fedtprocenter for »Rögös túró« er som følger: fuldfed, fed, delvis skummet, fedtfattig og skummet.

De fysisk-kemiske krav for de forskellige fedtprocenter er som følger:

Fedtprocent	Tørstofindhold	Fedtindhold i tørstoffet
	mindst % (m/m)	% (m/m)
Fuldfed	40,0	mindst 60,0
Fed	35,0	mindst 45,0 og under 60,0
Delvis skummet	25,0	mindst 25,0 og under 45,0
Fedtfattig	20,0	mindst 10,0 og under 25,0
Skummet	15,0	under 10,0

Organoleptiske krav:

Udseende	Farven er ensartet elfenbenshvid eller, for fede og fuldfede varianter, gullighvid.
Tekstur	Buketter (4-20 mm i diameter) af løse gryn, der minder om blomkål, eventuelt med små mængder valle imellem. En ensartet blok, hvis produktet er maskinpakket, som kan brækkes i buketter af løse gryn, der minder om blomkål. Den grynede tekstur bevares i munden, men glider let ned, når man synker.
Aroma	Behageligt sur, aromatisk, ren og fri for fremmed lugt.
Smag	Behageligt sur, frisk og aromatisk, smagfuld, ren og fri for fremmed smag.

5.2. *En beskrivelse af den produktionsmetode, som producenterne skal anvende, herunder, hvor det er relevant, type og egenskaber ved de anvendte råvarer eller ingredienser, herunder, hvis det er relevant, den pågældende arts handelsbetegnelse og videnskabelige navn, og den måde, hvorpå produktet tilberedes (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra c), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)*

Stoffer og redskaber, som må benyttes:

Stoffer, der skal opfylde de kvalitetsstandarder, som er fastlagt ved de gældende regler:

a) ubehandlet eller pasteuriseret komælk, fra skummetmælk til sødmælk (med maks. 7,2 °SH eller en pH-værdi på 6,6-6,85)

b) fløde, homogeniseret eller uhomogeniseret (med et syreindhold i plasmaet på maks. 7,2 °SH eller en pH-værdi på 6,4-7,0)

c) mælkesyrekultur på 36-40 °SH, syrnende og aromafremkaldende mælkesyrebakterier med god syrningsevne (f.eks. i form af masseproduceret kultur eller en dybfrossen eller frysetørret starterkultur)

d) løbe (til blandet koagulering).

Produktionsmetode:

»Rögös túró« kan fremstilles ved hjælp af en blandet, en langsom eller en hurtig koaguleringsmetode. Kvalitetsparametrene for »Rögös túró« er de samme, uanset hvilken af de tre metoder der anvendes.

Faserne er de samme, men processen fremskyndes teknologisk ved at hæve temperaturen og mængden af tilsat mælkesyrekultur (løbe). Det primære formål med den hurtige koaguleringsmetode er at øge effektiviteten og udnytte karrene bedre.

Fremstillingsprocessen er som følger:

1. Forsyrning

Denne proces kan anvendes ved den hurtige koaguleringsmetode.

Ved hurtig koagulering forkorter forsyrningen af mælken koaguleringstiden. Under forsyrningen syrnes mælken, som er pasteuriseret ved 6,0-7,2 °SH (eller en pH-værdi på 6,3-6,45), indtil den når op på 9-11 °SH (eller en pH-værdi på 5,9-6,1). Forsyrning indtræder ved en temperatur på 12-15 °C og varer 6-8 timer.

Mælken forsyrnes i mælketanke. Den forsyrnede mælk fyldes derefter hurtigst muligt over i en koaguleringsanordning (kar eller tank).

2. Tilpasning af fedtindhold

Mælkens fedtindhold skal justeres i overensstemmelse med den endelige fedtprocent i »Rögös túró«. Dette kan ske ved delvis skumning, ved at blande skummetmælk med sødmælk eller ved at blande fløde, herunder homogeniseret fløde, med sødmælk.

3. Løbning

Under langsom koagulering tilsættes løbe til komælken ved 22-32 °C. Under hurtig koagulering, med eller uden forsyrning, tilsættes løbe til mælken eller den forsyrnede mælk ved 30-32 °C under anvendelse af en (masseproduceret eller frysetørret) mælkesyrekultur, hvis mængde afhænger af kulturen, idet mængden til løbetilsætning er fastsat i produktspecifikationen for kulturen. Mængden af kulturen – og dermed koaguleringsmetoden – bestemmes af den planlagte koaguleringstid.

4. Koagulering

Mælken med tilsat løbe koagulerer i et ostekar i 12-20 timer ved langsom koagulering og 4-6 timer ved hurtig koagulering – eller i 6-8 timer ved hurtig koagulering uden forsyrning – indtil den når 30-38 °SH eller en pH-værdi på 4,2-4,8. Langsom koagulering indtræder ved en temperatur på 22-32 °C, hurtig koagulering ved 30-32 °C. Når den ønskede surhedsgrad er nået, brydes koagelet rent, og en mild valleudskilning kan iagttages. Løbe bruges også ved blandet koagulering.

5. Forarbejdning af ostemassen

Formålet er at nedbringe vandindholdet i ostemassen til produktets typiske værdi. Proceduren består i første presning, opvarmning og anden presning. Da ostemassen er temmelig smuldrende, kræver den omhyggelig forarbejdning.

Under første presning skæres koagelet forsigtigt i stykker ved hjælp af et passende redskab, hvorefter det skæres i små stykker og blandes og eventuelt sættes til at henstå. Formålet med dette trin er at fremme udskilningen af vallen fra ostekornene (synerese). Når ostemassen har henstået i nogle minutter (ved 30-38 °SH eller en pH-værdi på 4,2-4,8), skæres den op i valnøddestore granulerede gryn (2-3 cm). Når opskæringen er sket, kan noget af vallen fjernes. I næste fase kan der for at undgå, at ostemassen smuldrer, placeres et beskyttende skjold på skæreredskabet eller bruges spatler i stedet for skæreredskabet. De opskårne ostekorn, der stadig flyder i vallen, holdes i bevægelse ved omrøring.

Formålet med den anden opvarmning er at få ostekornene til at krympe og udskille vallen. Den anden opvarmning sker under konstant omrøring, indtil der opnås en temperatur på 30-60 °C, uanset typen af koagulering. Den anden opvarmning kan også påbegyndes under den første presning.

Under anden presning skal der røres konstant i den valleholdige ostemasse, som skal henstå, indtil den er stivnet som ønsket. Hvis ostekornene ikke stivner i det tempo, som er nødvendigt for at opnå teksturen til »Rögös túró«, kan processen fremskyndes ved at lade dem henstå i et kort tidsrum. Efter kort tids henstand skal ostekornene omrøres igen for at forhindre sammenklistring.

6. Afkøling og afdrypning

Formålet er at forhindre oversyrning af den opskårne og opvarmede ostemasse og enhver mikrobiel forurening i at sprede sig, så ostemassen ikke klumper sammen, og så man kan regulere sammenpresningen. Ostemassen skal afkøles, så temperaturen ikke overstiger 35 °C ved afkølingens afslutning. Afkølingen kan finde sted før eller efter emballeringen.

Blandingen af valle og ostemasse til »Rögös túró« tappes fra koaguleringsanordningen alene ved hjælp af tyngdekraften eller en pumpe, som bevarer ostemassens tekstur.

7. Udskilning af valle

Den valle, der er udskilt fra ostekornene, skal fjernes, så den grynede tekstur bevares. Den afgørende fase i dannelsen af den grynede tekstur er udskilning af vallen. Under udskilningen bevæges ostemassen jævnligt og forsigtigt for at sikre, at den blomkålslignende tekstur ikke beskadiges. Udskilningen fortsætter, indtil det tørstofindhold og den surhedsgrad, der ønskes for en given fedtprocent, er nået.

8. Portionering, emballering, mærkning og opbevaring

På dette trin er det vigtigt at sikre, at den grynede tekstur ikke brydes eller beskadiges. Der kan anvendes en inert beskyttende gas ved emballeringen. Den fedtprocent, der henvises til i punkt 4.1, skal angives på emballagen. »Rögös túró« skal opbevares ved en temperatur på højst 10 °C med en metode, der ikke indebærer mekanisk påvirkning.

Mindstekrav til verifikation:

På grund af produktets særlige kendetegn skal især følgende punkter undersøges ved kontrol af »Rögös túró«:

— de særlige kvalitetsegenskaber ved de stoffer, der er anvendt til produktionen

— overholdelse af punkt 4 under produktionen

— med hensyn til slutproduktets kvalitet, overholdelse af punkt 4, hvad angår de fysisk-kemiske krav (fedtprocent, tørstofindhold, fedtindhold, surhedsgrad) og de organoleptiske krav (udseende, tekstur, smag og lugt).

5.3. *En beskrivelse af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra d), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)*

Henvisninger til den traditionelle produktionsmetode

I det 18., 19. og 20. århundrede spiste man surmælksosten frisk eller gemte den ved at opskære den ved ostens naturlige tilstand til korn- eller hasselnøddestore stykker (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

En enkelt historisk reference til surmælksost går tilbage til perioden efter første verdenskrig. Det hedder, at »surmælksost opskæres til hasselnøddestore gryn (…) jo mere smuldrende surmælksosten er, jo længere holder den sig frisk« (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294-296, 1925).

Ifølge dr. Sándor Szakály står »den grynede variant for 80 % af den samlede produktion af surmælksoste« [i Ungarn]. »Rögös túró« er grundlæggende anderledes end de andre tre typer, idet koaguleringen af mælken kun kan ske ved biologisk syrning (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Henvisninger til produktets særlige egenskaber (klumpet/grynet/blomkålslignende tekstur)

Tejgazdasági Szemle skrev i 1925, at surmælksost fremtræder grynet eller smuldrende (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni omtaler »ostekorn, en fin, løs, grov, blomkålslignende tekstur, buketter og gryn, der minder om blomkål« (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

I 1979 offentliggjorde dr. Sándor Szakály og dr. Gábor Tomka tal om forbruget fra 1970 til 1977 af denne surmælksost med en »blomkålslignende tekstur« (Tejipar, Vol. 28, nr. 1, 1979).

Henvisninger til brugen af produktets traditionelle betegnelse

Ifølge dr. Sándor Szakály er »Rögös túró«, der kun er kendt i Centraleuropa, et ældgammelt ungarsk mejeriprodukt med oprindelse i egnene vest for Uralbjergkæden og er blevet fremstillet af rå mælk i hjemmet gennem århundreder (Tejgazdaságtan, 2001).

»Rögös túró«-ostens traditionelle karakter påvises ved det særskilte kapitel herom i samlingen »Hagyományok-Ízek-Régiók« [Traditioner-Smag-Regioner], som blev offentliggjort af landbrugsministeriet og Agrármarketing Centrum i 2002. Samlingen er afgrænset til produkter med en historie, som kan dokumenteres i overensstemmelse med de relevante kriterier. Betegnelsen kræver, at det påvises, at produktets historie går mindst to generationer tilbage (50 år), og der skal være tale om et velkendt og velanskrevet produkt, der fremstilles og distribueres.

6. **Mærkningskrav**

—