C/2026/3897

20.7.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 61 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Άρθρο 66 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Rögös túró»

Αριθ. ΕΕ: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος την οποία αφορά η τροποποίηση**

«Rögös túró»

2. **Κράτος μέλος από το οποίο προέρχεται η αίτηση**

Ουγγαρία

3. **Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-ήσεις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Μέθοδος παραγωγής

☐ Άλλο

4. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της/των τροποποίησης/-εων**

Τμήμα το οποίο αφορά η τροποποίηση: Περιγραφή του προϊόντος

Κατάλογος τροποποιήσεων (1-2):

Τροποποίηση 1: 3.1 (πρώτη παράγραφος, δεύτερη περίοδος)

Προηγουμένως:

Η περιττή ποσότητα ορού γάλακτος αφαιρείται από το τυρόπηγμα που παράγεται από το βασικό συστατικό —το γάλα— με όξινη ή μεικτή πήξη, απαλά, με βαρυτικά μέσα και με μετάγγιση, δηλαδή με αυτοσυμπίεση, η οποία εξασφαλίζει τελικά —ακόμη και στο στάδιο του τεμαχισμού και της συσκευασίας— ότι διατηρείται η εύθρυπτη, σβωλώδης υφή που θυμίζει κουνουπίδι.

Τροποποίηση:

Η περιττή ποσότητα ορού γάλακτος αφαιρείται προσεκτικά από το τυρόπηγμα που παράγεται από το βασικό συστατικό —το γάλα— με όξινη ή μεικτή πήξη, η οποία εξασφαλίζει τελικά —ακόμη και στο στάδιο του τεμαχισμού και της συσκευασίας— ότι διατηρείται η εύθρυπτη, σβωλώδης υφή που θυμίζει κουνουπίδι.

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

Τροποποίηση 2: Σημείο 4.1 των προδιαγραφών προϊόντος Φυσικές και χημικές απαιτήσεις

Τροποποίηση 2.1:

Προστίθεται τιμή pH στις φυσικές και χημικές απαιτήσεις:

pH: 4,0-4,8

Τροποποίηση 2.2:

Πριν από τον πίνακα όπου συνοψίζονται οι φυσικές και χημικές απαιτήσεις προστίθεται το ακόλουθο επεξηγηματικό κείμενο:

Οι διάφοροι βαθμοί λίπους του «Rögös túró» έχουν ως εξής: τυρί πλήρων λιπαρών, λιπαρό, μερικώς αποκορυφωμένο, με χαμηλά λιπαρά και αποκορυφωμένο. Οι φυσικές και χημικές απαιτήσεις για τους διάφορους βαθμούς λίπους έχουν ως εξής:

Αιτιολόγηση των ανωτέρω τροποποιήσεων (1-2):

Αιτιολόγηση 1: 3.1 (πρώτη παράγραφος, δεύτερη περίοδος)

Αιτιολόγηση:

Έχουν εμφανιστεί νέες τεχνικές βελτίωσης της αποδοτικότητας που δεν επηρεάζουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος, μεταξύ άλλων για τη στράγγιση του μείγματος ορού γάλακτος και τυροπήγματος. Δεδομένου ότι οι μέθοδοι αυτές μπορεί να διαφέρουν μεταξύ των παραγωγών ή των εφαρμοζόμενων τεχνικών, ο προσδιορισμός των μεθόδων συνιστά περιορισμό. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω μέθοδοι θα πρέπει να διαγραφούν από τις προδιαγραφές προϊόντος. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύει μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 2: 4.1 Φυσικές και χημικές απαιτήσεις

Αιτιολόγηση της τροποποίησης 2.1:

Με την πρόοδο της τεχνολογίας, η μέτρηση της οξύτητας αντικαταστάθηκε σε ορισμένα γαλακτοκομεία από την ακριβέστερη μέτρηση του pH που διασφαλίζει τη διατήρηση των παραδοσιακών ιδιοτήτων. Για τον λόγο αυτόν, στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται η ισοδύναμη τιμή pH δίπλα στην παραδοσιακή ένδειξη του επιπέδου οξύτητας. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.

Αιτιολόγηση της τροποποίησης 2.2:

Στην περιγραφή θα πρέπει να αναφέρεται ότι το προϊόν έχει διαφορετικούς βαθμούς λίπους, δηλαδή τυρί πλήρων λιπαρών, λιπαρό, μερικώς αποκορυφωμένο, χαμηλά λιπαρά και αποκορυφωμένο.

Τμήμα το οποίο αφορά η τροποποίηση: Μέθοδος παραγωγής

Κατάλογος τροποποιήσεων (3-16):

Τροποποίηση 3:

Σημείο 4.2 των προδιαγραφών προϊόντος Ουσίες και όργανα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Προηγουμένως:

α) νωπό ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, από αποκορυφωμένο έως πλήρες·

β) κρέμα, ομογενοποιημένη ή μη ομογενοποιημένη·

γ) γαλακτική καλλιέργεια (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλιωμένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών)·

δ) πυτιά (για μεικτή πήξη).

Τροποποίηση:

α) νωπό ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, από αποκορυφωμένο έως πλήρες (με μέγιστη τιμή 7,2 °SH ή τιμή pH 6,6-6,85)·

β) κρέμα, ομογενοποιημένη ή μη ομογενοποιημένη (με μέγιστη οξύτητα πλάσματος 7,2 °SH ή τιμή pH 6,4-7,0)·

γ) γαλακτικής καλλιέργειας που περιέχει οξινίζοντα και αρωματικά βακτήρια γαλακτικού οξέος 36-40 °SH με καλή ικανότητα οξίνισης (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλιωμένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών)·

δ) πυτιά (για μεικτή πήξη).

Τροποποίηση 4:

4.2.1. *«Προωρίμαση», πρώτη περίοδος*

Προηγουμένως:

Η διεργασία αυτή εφαρμόζεται μόνο στη μέθοδο ταχείας πήξης. Με τη μέθοδο αργής πήξης το αγελαδινό γάλα δεν χρειάζεται να προωριμάσει.

Τροποποίηση:

Η διεργασία αυτή μπορεί να εφαρμόζεται στη μέθοδο ταχείας πήξης.

Τροποποίηση 5:

4.2.1. *«Προωρίμαση», δεύτερη παράγραφος, δεύτερη περίοδος*

Προηγουμένως:

Κατά την προωρίμαση, το παστεριωμένο στους 6,0-7,2 °SH γάλα προωριμάζει έως ότου φτάσει τους 9-11 °SH.

Τροποποίηση:

Κατά την προωρίμαση, το παστεριωμένο στους 6,0-7,2 °SH (με τιμή pH 6,3-6,45) γάλα προωριμάζει έως ότου φτάσει τους 9-11 °SH (ή τιμή pH 5,9-6,1).

Τροποποίηση 6:

4.2.1. *«Προωρίμαση», τρίτη παράγραφος, δεύτερη περίοδος*

Προηγουμένως:

Στη συνέχεια, το προωριμασμένο γάλα τοποθετείται το ταχύτερο δυνατό σε συσκευή πήξης (δεξαμενή).

Τροποποίηση:

Στη συνέχεια, το προωριμασμένο γάλα τοποθετείται το ταχύτερο δυνατό σε συσκευή πήξης (δοχείο ή δεξαμενή).

Τροποποίηση 7:

4.2.2. *«Προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος», πρώτη περίοδος*

Προηγουμένως:

Όταν απαιτείται προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος, προστίθεται στο αγελαδινό γάλα είτε πλήρες γάλα είτε ομογενοποιημένη κρέμα, ανάλογα με τα τελικά επίπεδα λίπους του «Rögös túró».

Τροποποίηση:

Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με τον τελικό βαθμό λίπους του «Rögös túró». Η προσαρμογή αυτή γίνεται με μερική αποκορύφωση του γάλακτος, με ανάμειξη αποκορυφωμένου γάλακτος με πλήρες γάλα ή με ανάμειξη κρέμας, συμπεριλαμβανομένης της ομογενοποιημένης κρέμας, με πλήρες γάλα.

Τροποποίηση 8:

4.2.3. *«Προσθήκη πυτιάς»*

Προηγουμένως:

Κατά τη διάρκεια της αργής πήξης, προστίθεται πυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 22-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας σε ποσότητα 0,5-1,5 % (ή αντίστοιχης γαλακτικής καλλιέργειας σε σκόνη ή παγωμένης).

Κατά τη διάρκεια της ταχείας πήξης, προστίθεται πυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 30-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας σε ποσότητα 4-5 %.

Τροποποίηση:

Κατά τη διάρκεια της αργής πήξης, προστίθεται πυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 22-32 °C. Κατά τη διάρκεια της ταχείας πήξης με ή χωρίς προωρίμαση, προστίθεται πυτιά στο γάλα (είτε έχει υποστεί προωρίμαση είτε όχι) στους 30-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας (μαζικά παραγόμενης ή σε σκόνη ή παγωμένης) σε ποσότητα η οποία εξαρτάται από την καλλιέργεια, με την ποσότητα της πυτιάς που προβλέπεται στις προδιαγραφές για την καλλιέργεια. Η ποσότητα της καλλιέργειας —και, ως εκ τούτου, η μέθοδος πήξης— καθορίζεται από τον προγραμματισμένο χρόνο πήξης.

Τροποποίηση 9:

4.2.4. *«Πήξη», πρώτη περίοδος*

Προηγουμένως:

Το γάλα με την πυτιά πήζει σε δοχείο πήξης για 12-20 ώρες, σε περίπτωση αργής πήξης, και για 4-6 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης, μέχρι να φτάσει τους 30-38 °SH.

Τροποποίηση:

Το γάλα με την πυτιά πήζει σε δοχείο πήξης για 12-20 ώρες, σε περίπτωση αργής πήξης, και για 4-6 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης —ή για 6-8 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης χωρίς προωρίμαση— μέχρι να φτάσει τους 30-38 °SH ή σε τιμή pH 4,2-4,6.

Τροποποίηση 10:

4.2.5. *«Επεξεργασία του τυροπήγματος», δεύτερη παράγραφος*

Προηγουμένως:

Κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου συμπίεσης, το τυρόπηγμα διασπάται προσεκτικά με τη χρήση ειδικής συσκευής, στη συνέχεια ψιλοτεμαχίζεται, αναδεύεται και αφήνεται σε ηρεμία, εφόσον χρειάζεται. Στόχος αυτού του σταδίου είναι να εξασφαλιστεί η ταχεία αποβολή του ορού γάλακτος από το τυρόπηγμα (συναίρεση). Κατά τη διάρκεια του ψιλοτεμαχισμού, το στερεοποιημένο τυρόπηγμα, το οποίο έχει αφεθεί σε ηρεμία για λίγα λεπτά (στους 30-38° SH), τεμαχίζεται σε κοκκώδεις σβώλους, περίπου στο μέγεθος καρυδιού (2-3 cm). Μετά την ολοκλήρωση του ψιλοτεμαχισμού, το τυρόπηγμα πρέπει να στραγγίζεται ώστε να αφαιρεθεί ένα μέρος του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του επόμενου σταδίου, προκειμένου να αποφευχθεί ο θρυμματισμός του τυροπήγματος, τοποθετείται προστατευτικό κάλυμμα επί του εργαλείου κοπής ή, αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται σπάτουλες. Οι ψιλοτεμαχισμένοι σβώλοι τυροπήγματος που εξακολουθούν να επιπλέουν στον ορό γάλακτος διατηρούνται σε κίνηση μέσω ανάδευσης. Εάν οι σβώλοι τυροπήγματος δεν στερεοποιηθούν στον απαιτούμενο βαθμό ώστε να επιτευχθεί η απαιτούμενη υφή του «Rögös túró», πρέπει να αφεθούν σε ηρεμία για λίγο, ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία στερεοποίησής τους. Μετά από αυτό το σύντομο διάστημα ηρεμίας, οι σβώλοι τυροπήγματος πρέπει να αναδευτούν εκ νέου για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Τροποποίηση:

Κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου συμπίεσης, το τυρόπηγμα διασπάται προσεκτικά με τη χρήση ειδικής συσκευής, στη συνέχεια ψιλοτεμαχίζεται, αναδεύεται και αφήνεται σε ηρεμία, εφόσον χρειάζεται. Στόχος αυτού του σταδίου είναι να συμβάλει στην αποβολή του ορού γάλακτος από το τυρόπηγμα (συναίρεση). Κατά τη διάρκεια του ψιλοτεμαχισμού, το τυρόπηγμα, το οποίο έχει αφεθεί σε ηρεμία για λίγα λεπτά (στους 30-38° SH, ή με τιμή pH 4,2-4,6), τεμαχίζεται σε κοκκώδεις σβώλους, στο μέγεθος καρυδιού (2-3 cm). Μετά την ολοκλήρωση του ψιλοτεμαχισμού, μπορεί να αφαιρεθεί μέρος του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του επόμενου σταδίου, προκειμένου να αποφευχθεί ο θρυμματισμός του τυροπήγματος, τοποθετείται προστατευτικό κάλυμμα επί του εργαλείου κοπής ή, αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται σπάτουλες. Οι ψιλοτεμαχισμένοι σβώλοι τυροπήγματος που εξακολουθούν να επιπλέουν στον ορό γάλακτος διατηρούνται σε κίνηση μέσω ανάδευσης.

Τροποποίηση 11:

4.2.5. *«Επεξεργασία του τυροπήγματος», τρίτη παράγραφος*

Προηγουμένως:

Μετά το πρώτο στάδιο συμπίεσης, το τυρόπηγμα θερμαίνεται ώστε να συρρικνωθούν περαιτέρω οι σβώλοι και να εξαχθεί ο ορός γάλακτος. Τα τυροπήγματα θερμαίνονται με ένταση 1 °C ανά 2,5 λεπτά, με συνεχή ανάδευση, έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία 30-40 °C σε περίπτωση αργής πήξης και 36-48 °C σε περίπτωση ταχείας πήξης.

Τροποποίηση:

Ο στόχος της δεύτερης διαδικασίας θέρμανσης είναι να συρρικνωθούν οι σβώλοι και να εξαχθεί ο ορός γάλακτος. Η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης πραγματοποιείται με συνεχή ανάδευση, έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία 30-60 °C, ανεξάρτητα από τον τύπο πήξης. Η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης μπορεί επίσης να ξεκινήσει κατά το πρώτο στάδιο συμπίεσης.

Τροποποίηση 12:

4.2.5. *«Επεξεργασία του τυροπήγματος», τέταρτη παράγραφος*

Προηγουμένως:

Κατά τη διάρκεια της δεύτερης συμπίεσης, το τυρόπηγμα πρέπει να αναδεύεται συνεχώς και να αφήνεται σε ηρεμία έως ότου η υφή του καταστεί συμπαγής στον επιθυμητό βαθμό. Το δεύτερο στάδιο συμπίεσης μπορεί να παραλειφθεί στην περίπτωση παραγωγής με αργή πήξη.

Τροποποίηση:

Κατά τη διάρκεια της δεύτερης συμπίεσης, το τυρόπηγμα πρέπει να αναδεύεται συνεχώς και να αφήνεται σε ηρεμία έως ότου η υφή του καταστεί συμπαγής στον επιθυμητό βαθμό. Εάν οι σβώλοι τυροπήγματος δεν στερεοποιηθούν στον απαιτούμενο βαθμό ώστε να επιτευχθεί η απαιτούμενη υφή του «Rögös túró», πρέπει να αφεθούν σε ηρεμία για λίγο, ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία στερεοποίησής τους. Μετά από αυτό το σύντομο διάστημα ηρεμίας, οι σβώλοι τυροπήγματος πρέπει να αναδευτούν εκ νέου για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Τροποποίηση 13:

4.2.6. *«Ψύξη και στράγγιση»*

Προηγουμένως:

Στόχος είναι να αποφευχθεί η υπερβολική οξίνιση του ψιλοτεμαχισμένου και θερμού τυροπήγματος, καθώς και η εξάπλωση τυχόν μικροβιακών προσμείξεων, να σταματήσει η συγκόλληση των σβώλων και να επιτευχθεί η συμπαγής υφή στον επιθυμητό βαθμό. Το τυρόπηγμα ψύχεται σε συσκευή πήξης (δοχείο ή δεξαμενή) με ένταση 3 έως 4 °C ανά λεπτό μέχρις ότου φθάσει τους 18-22 °C.

Το περιβάλλον ψύξης μπορεί να αποτελείται από τον ορό γάλακτος του δοχείου ή της δεξαμενής, ο οποίος θα πρέπει να μπορεί να κυκλοφορεί επί εναλλάκτη θερμότητας με πλάκες που είναι ενσωματωμένος στη γραμμή στράγγισης και να ψύχεται έως ότου φτάσει σε θερμοκρασία κάτω των 5 °C. Για την ψύξη μετά τη στράγγιση του ορού γάλακτος μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό. Η ψύξη σε θάλαμο ψύξης παρέχει επίσης επαρκή ασφάλεια. Οι σύγχρονες καλλιέργειες εμποδίζουν επίσης την υπερβολική οξίνιση.

Το μείγμα ορού γάλακτος και τυροπήγματος του «Rögös túró» στραγγίζεται από τη συσκευή πήξης με βαρυτικά μέσα ή μέσω αντλίας που διατηρεί την υφή του τυροπήγματος.

Τροποποίηση:

Στόχος είναι να αποφευχθεί η υπερβολική οξίνιση του ψιλοτεμαχισμένου και θερμού τυροπήγματος, καθώς και η εξάπλωση τυχόν μικροβιακών προσμείξεων, να σταματήσει η συγκόλληση των σβώλων και να επιτευχθεί η συμπαγής υφή στον επιθυμητό βαθμό. Το τυρόπηγμα πρέπει να ψύχεται ώστε η θερμοκρασία στο τέλος της διαδικασίας ψύξης να μην υπερβαίνει τους 35 °C. Η ψύξη μπορεί να πραγματοποιείται πριν ή μετά τη συσκευασία.

Το μείγμα ορού γάλακτος και τυροπήγματος του «Rögös túró» στραγγίζεται από τη συσκευή πήξης με βαρυτικά μέσα ή μέσω αντλίας που διατηρεί την υφή του τυροπήγματος.

Τροποποίηση 14:

4.2.7. *«Διαχωρισμός του ορού γάλακτος», πρώτη παράγραφος, πρώτη και δεύτερη περίοδος*

Προηγουμένως:

Μετά τον διαχωρισμό του από το τυρόπηγμα, ο ορός γάλακτος πρέπει πλέον να αφαιρεθεί. Το καθοριστικό στάδιο στον σχηματισμό της σβωλώδους υφής είναι η μέθοδος διαχωρισμού (μετάγγιση) του ορού γάλακτος.

Τροποποίηση:

Ο ορός γάλακτος που έχει διαχωριστεί από το τυρόπηγμα πρέπει να αφαιρεθεί και να διατηρηθεί η σβωλώδης υφή. Το καθοριστικό στάδιο στον σχηματισμό της σβωλώδους υφής είναι ο διαχωρισμός του ορού γάλακτος.

Τροποποίηση 15:

4.2. *Επιμέρους σημείο «Ελάχιστες απαιτήσεις επαλήθευσης»*

Προηγουμένως:

Δεδομένου του ειδικού χαρακτήρα του προϊόντος, πρέπει να εξετάζονται ιδίως τα ακόλουθα στοιχεία κατά τον έλεγχο του «Rögös túró»:

Τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των ακόλουθων ουσιών (αγελαδινό γάλα, κρέμα, καθαρές καλλιέργειες βακτηρίων γαλακτικού οξέος) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

— νωπού αγελαδινού γάλακτος, μέγιστης οξύτητας 7,2 °SH·

— κρέμας με μέγιστη οξύτητα πλάσματος 7,2 °SH·

— γαλακτικής καλλιέργειας που περιέχει οξινίζοντα και αρωματικά βακτήρια γαλακτικού οξέος 36-40 °SH με καλή ικανότητα οξίνισης (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλιωμένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών).

Κατά τη διαδικασία παραγωγής πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του σημείου 4, και ιδίως:

— πήξη: οξύτητα (30-36 °SH) και χρόνος πήξης (4-20 ώρες)·

— επεξεργασία του τυροπήγματος: έλεγχος της στερεότητας του τυροπήγματος (πρέπει να είναι απαλό στην υφή, πρέπει να είναι δυνατόν να αποκολληθεί το τυρόπηγμα από την επιφάνεια του δοχείου χωρίς δυσκολία, 32-38 °SH)·

— ψύξη του τυροπήγματος (έως ότου φτάσει σε θερμοκρασία 18-22 °C, με ένταση 3-4 °C ανά λεπτό)·

— διαχωρισμός του ορού γάλακτος (προσεκτικά, με στράγγιση χωρίς συμπίεση, δηλαδή με βαρυτικά μέσα).

Ποιότητα του τελικού προϊόντος:

— οι διατάξεις του σημείου 4 πρέπει να τηρούνται κατά τον έλεγχο των φυσικών και χημικών απαιτήσεων (επίπεδα περιεκτικότητας σε λίπος, περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη, περιεκτικότητα σε λίπος, οξύτητα)·

— οι διατάξεις του σημείου 4 πρέπει να τηρούνται κατά τον έλεγχο των οργανοληπτικών απαιτήσεων (όψη, υφή, γεύση και οσμή).

Τροποποίηση:

Δεδομένου του ειδικού χαρακτήρα του προϊόντος, πρέπει να εξετάζονται ιδίως τα ακόλουθα στοιχεία κατά τον έλεγχο του «Rögös túró»:

— τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ουσιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή·

— η συμμόρφωση με το σημείο 4 κατά τη διαδικασία παραγωγής·

— όσον αφορά την ποιότητα του τελικού προϊόντος, η συμμόρφωση με το σημείο 4 όσον αφορά τις φυσικές και χημικές απαιτήσεις (βαθμός λίπους, περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, περιεκτικότητα σε λιπαρά, οξύτητα) και τις οργανοληπτικές απαιτήσεις (όψη, υφή, γεύση και οσμή).

Τροποποίηση 16:

Προηγουμένως:

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα, τα τυριά τύπου «túró» καταναλώνονταν νωπά ή διατηρούνταν αφότου θρυμματίζονταν στη φυσική τους κατάσταση σε τεμάχια μεγέθους κόκκου ή φουντουκιού (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Μια ιστορική αναφορά στη σβωλώδη υφή του «túró» ανάγεται στην περίοδο μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Αναφέρει ότι «το “túró” ψιλοτεμαχίζεται σε σβώλους μεγέθους φουντουκιού […] όσο πιο εύθρυπτο είναι, τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρείται φρέσκο» (O. Gratz, A tej és tejtermékek, σ. 294-296, 1925).

Το περιοδικό Tejgazdasági Szemle έγραψε το 1925 ότι το «túró» έχει κοκκώδη ή εύθρυπτη υφή (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Ο Mihály Balatoni μιλάει για «σβώλους τυροπήγματος, μια ωραία, χαλαρή, τραχιά υφή κουνουπιδιού, συστάδες και σβώλους που θυμίζουν κουνουπίδι» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Το 1979, ο δρ. Sándor Szakály και ο δρ. Gábor Tomka δημοσίευσαν στοιχεία σχετικά με την κατανάλωση, μεταξύ 1970 και 1977, του εν λόγω τυριού με την «υφή κουνουπιδιού» (Tejipar, τόμος 28, αριθ. 1, 1979).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, στην Ουγγαρία «η σβωλώδης ποικιλία αντιπροσωπεύει το 80 % της συνολικής παραγωγής τυριών τύπου "túró"»... Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει ουσιαστικά από τους άλλους τρεις τύπους, λόγω του ότι η πήξη του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μπορεί να επιτευχθεί μόνο με βιολογική οξίνιση... (δρ. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, το «Rögös túró», γνωστό μόνο στην Κεντρική Ευρώπη, είναι ένα παραδοσιακό ουγγρικό γαλακτοκομικό προϊόν προερχόμενο από το δυτικό τμήμα των Ουραλίων, το οποίο παρασκευάζεται με βιοτεχνικό τρόπο εδώ και αιώνες, με νωπό γάλα (Tejgazdaságtan, 2001).

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Rögös túró» καταδεικνύεται από το ξεχωριστό κεφάλαιο, που είναι αφιερωμένο σε αυτό το προϊόν, στη συλλογή «Hagyományok-Ízek-Régiók» (Παραδόσεις-Γεύσεις-Περιοχές) που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας και το Agrármarketing Centrum το 2002. Η συλλογή περιέχει μόνο προϊόντα με ιστορία η οποία μπορεί να τεκμηριωθεί σύμφωνα με τα σχετικά κριτήρια. Για να είναι επιλέξιμο ένα προϊόν, πρέπει να καταδειχθεί ότι η παραγωγή του έχει ξεκινήσει πριν από τουλάχιστον 50 έτη (δύο γενεές) και ότι πρόκειται για την παραγωγή και διανομή ενός πολύ γνωστού και φημισμένου προϊόντος.

Τροποποίηση:

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Αναφορές στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής:

Από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα, τα τυριά τύπου «túró» καταναλώνονταν νωπά ή διατηρούνταν αφότου θρυμματίζονταν στη φυσική τους κατάσταση σε τεμάχια μεγέθους κόκκου ή φουντουκιού (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Μια ιστορική αναφορά στη σβωλώδη υφή του «túró» ανάγεται στην περίοδο μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Αναφέρει ότι «το "túró" ψιλοτεμαχίζεται σε σβώλους μεγέθους φουντουκιού […] όσο πιο εύθρυπτο είναι, τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρείται φρέσκο» (O. Gratz, A tej és tejtermékek, σ. 294-296, 1925).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, στην Ουγγαρία «η σβωλώδης ποικιλία αντιπροσωπεύει το 80 % της συνολικής παραγωγής τυριών τύπου "túró"»... Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει ουσιαστικά από τους άλλους τρεις τύπους, λόγω του ότι η πήξη του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μπορεί να επιτευχθεί μόνο με βιολογική οξίνιση... (δρ. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Αναφορές στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος (σβωλώδης/κοκκώδης αίσθηση/υφή κουνουπιδιού):

Το περιοδικό Tejgazdasági Szemle έγραψε το 1925 ότι το «túró» έχει κοκκώδη ή εύθρυπτη υφή (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Ο Mihály Balatoni μιλάει για «σβώλους τυροπήγματος, μια ωραία, χαλαρή, τραχιά υφή κουνουπιδιού, συστάδες και σβώλους που θυμίζουν κουνουπίδι» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Το 1979, ο δρ. Sándor Szakály και ο δρ. Gábor Tomka δημοσίευσαν στοιχεία σχετικά με την κατανάλωση, μεταξύ 1970 και 1977, του εν λόγω τυριού με την «υφή κουνουπιδιού» (Tejipar, τόμος 28, αριθ. 1, 1979).

Αναφορές στη χρήση της παραδοσιακής ονομασίας του προϊόντος:

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, το «Rögös túró», γνωστό μόνο στην Κεντρική Ευρώπη, είναι ένα παραδοσιακό ουγγρικό γαλακτοκομικό προϊόν προερχόμενο από το δυτικό τμήμα των Ουραλίων, το οποίο παρασκευάζεται με βιοτεχνικό τρόπο εδώ και αιώνες, με νωπό γάλα (Tejgazdaságtan, 2001).

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Rögös túró» καταδεικνύεται από το ξεχωριστό κεφάλαιο, που είναι αφιερωμένο σε αυτό το προϊόν, στη συλλογή «Hagyományok-Ízek-Régiók» (Παραδόσεις-Γεύσεις-Περιοχές) που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας και το Agrármarketing Centrum το 2002. Η συλλογή περιέχει μόνο προϊόντα με ιστορία η οποία μπορεί να τεκμηριωθεί σύμφωνα με τα σχετικά κριτήρια. Για να είναι επιλέξιμο ένα προϊόν, πρέπει να καταδειχθεί ότι η παραγωγή του έχει ξεκινήσει πριν από τουλάχιστον 50 έτη (δύο γενεές) και ότι πρόκειται για την παραγωγή και διανομή ενός πολύ γνωστού και φημισμένου προϊόντος.

Αιτιολόγηση των ανωτέρω τροπολογιών (3-16):

Αιτιολόγηση 3: 4.2. Ουσίες και όργανα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Αιτιολόγηση:

Οι τιμές οξύτητας ή ισοδύναμου pH που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τις ουσίες περιλαμβάνονται επί του παρόντος στο τμήμα με τίτλο «Ελάχιστες απαιτήσεις επαλήθευσης». Δεδομένου ότι οι τιμές αυτές αφορούν ειδικά τις συγκεκριμένες ουσίες, είναι πιο λογικό να αναφέρονται κατά τον ορισμό των ουσιών και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να διαγραφούν από το τμήμα «Ελάχιστες απαιτήσεις επαλήθευσης».

Αιτιολόγηση 4: 4.2.1 «Προωρίμαση», πρώτη περίοδος

Αιτιολόγηση:

Η μέθοδος ταχείας πήξης μπορεί επίσης να εφαρμοστεί χωρίς προωρίμαση, όταν στο αγελαδινό γάλα προστίθεται πυτιά σε θερμοκρασία 30-32 °C, με γαλακτική καλλιέργεια 4-5 %. Ως εκ τούτου, η προωρίμαση θα πρέπει να αναφέρεται ως προαιρετική και όχι ως υποχρεωτική διαδικασία. Επίσης, δεδομένου ότι δεν πραγματοποιείται προωρίμαση κατά την αργή πήξη, το σχετικό μέρος της πρότασης θα πρέπει να διαγραφεί. Η αλλαγή δεν επηρεάζει τη σβωλώδη υφή ή τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος· πρόκειται απλώς για μια τεχνική αλλαγή που συμβαδίζει με τις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις.

Αιτιολόγηση 5: 4.2.1 «Προωρίμαση», δεύτερη παράγραφος, δεύτερη περίοδος

Αιτιολόγηση:

Με την πρόοδο της τεχνολογίας, η παραδοσιακή μέτρηση της οξύτητας αντικαταστάθηκε σε ορισμένα γαλακτοκομεία από την ακριβέστερη μέτρηση του pH που διασφαλίζει τη διατήρηση των παραδοσιακών ιδιοτήτων. Για τον λόγο αυτόν, στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται η ισοδύναμη τιμή pH δίπλα στο επίπεδο οξύτητας. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.

Αιτιολόγηση 6: 4.2.1 «Προωρίμαση», τρίτη παράγραφος, δεύτερη περίοδος

Αιτιολόγηση:

Στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος περιλαμβανόταν μόνο ένας τύπος συσκευής πήξης για την παραγωγή του προϊόντος, ενώ στην πράξη τα δοχεία χρησιμοποιούνται ευρέως παράλληλα με τις δεξαμενές, όπως αναφέρεται στη συνέχεια στις προδιαγραφές προϊόντος. Η τροποποίηση έχει αποκλειστικά διευκρινιστικό χαρακτήρα· δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.

Αιτιολόγηση 7: 4.2.2 «Προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος», πρώτη περίοδος

Αιτιολόγηση:

Η ευρέως διαδεδομένη πρακτική της προσαρμογής της περιεκτικότητας σε λίπος δεν περιγραφόταν πλήρως στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος. Η τροποποίηση αποσκοπεί στον προσδιορισμό όλων των μεθόδων προσαρμογής της περιεκτικότητας σε λίπος, για λόγους σαφήνειας. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.

Αιτιολόγηση 8: 4.2.3 «Προσθήκη πυτιάς»

Αιτιολόγηση:

Η τεχνολογική πρόοδος έχει οδηγήσει στην εμφάνιση νέων γαλακτικών καλλιεργειών. Οι ποσότητες αυτών των γαλακτικών καλλιεργειών που χρησιμοποιούνται για την προσθήκη πυτιάς μπορεί να διαφέρουν από τη μία γαλακτική καλλιέργεια στην άλλη. Δεδομένου ότι η ποσότητα της γαλακτικής καλλιέργειας που χρησιμοποιείται για την προσθήκη πυτιάς ποικίλλει ανάλογα με την καλλιέργεια, δεν έχει νόημα να προσδιορίζεται ποσοτικά. Αντιθέτως, συνιστάται να ακολουθούνται οι οδηγίες δοσολογίας για κάθε συγκεκριμένη καλλιέργεια. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει την ποιότητά του ή τον παραδοσιακό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύει μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 9: 4.2.4 «Πήξη», πρώτη περίοδος

Αιτιολόγηση:

Με την πρόοδο της τεχνολογίας, η μέτρηση της οξύτητας αντικαταστάθηκε σε ορισμένα γαλακτοκομεία από την ακριβέστερη μέτρηση του pH που διασφαλίζει τη διατήρηση των παραδοσιακών ιδιοτήτων. Για τον λόγο αυτόν, στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται η ισοδύναμη τιμή pH δίπλα στο επίπεδο οξύτητας.

Επίσης, δεδομένου ότι η μέθοδος ταχείας πήξης μπορεί επίσης να εφαρμοστεί χωρίς προωρίμαση, η μέθοδος αυτή θα πρέπει να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές, για λόγους σαφήνειας. Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύει μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 10: 4.2.5 «Επεξεργασία του τυροπήγματος», δεύτερη παράγραφος

Αιτιολόγηση:

Υπάρχουν και άλλες μέθοδοι για να αποφευχθεί ο θρυμματισμός του τυροπήγματος πέραν της αναφερόμενης, οι οποίες θα πρέπει επίσης να συμπεριλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η τοποθέτηση του προστατευτικού καλύμματος ή η αντικατάσταση του εργαλείου κοπής με σπάτουλες απαιτεί επαγγελματική πείρα, διαφορετικά το προϊόν δεν θα συμμορφώνεται με τους κανόνες. Οι νέες τεχνικές παραγωγής τυροπήγματος έχουν σχεδιαστεί κατά τρόπο ώστε να επιτυγχάνεται και διατηρείται το κατάλληλο μέγεθος τυροπήγματος και, ως εκ τούτου, η αυτοματοποίηση της τεχνικής αποτελεί από μόνη της εγγύηση. Εάν στο πλαίσιο της τεχνικής απαιτείται η χρήση προστατευτικού καλύμματος, το κάλυμμα πρέπει να χρησιμοποιείται συνεχώς. Ωστόσο, υπάρχουν επίσης τεχνικές στις οποίες χρησιμοποιούνται μόνο λεπίδες ανάδευσης για τη διατήρηση της απαιτούμενης σβωλώδους υφής. Στην περίπτωση αυτή, δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση προστατευτικού καλύμματος κατά τη διαδικασία ή η αντικατάσταση του εργαλείου κοπής με σπάτουλες.

Με την πρόοδο της τεχνολογίας, η μέτρηση της οξύτητας αντικαταστάθηκε σε ορισμένα γαλακτοκομεία από την ακριβέστερη μέτρηση του pH που διασφαλίζει τη διατήρηση των παραδοσιακών ιδιοτήτων. Για τον λόγο αυτόν, θα πρέπει να αναγράφεται η ισοδύναμη τιμή pH δίπλα στην παραδοσιακή ένδειξη του επιπέδου οξύτητας.

Το συνηθέστερο εργαλείο για την προσεκτική κοπή του τυροπήγματος είναι σύρμα ή μαχαίρι.

Η δομή του τυροπήγματος πρέπει να προστατεύεται ώστε να διατηρείται η σβωλώδης υφή. Για τον λόγο αυτόν το τυρόπηγμα αφήνεται επανειλημμένα σε ηρεμία για λίγα (1-2) λεπτά.

Η τακτική ανάδευση συμβάλλει επίσης στην επίτευξη ομοιόμορφης κατανομής της θερμότητας.

Λογικά, οι δύο τελευταίες περίοδοι της παραγράφου ανήκουν στο τέλος του σημείου 4.2.5 «Επεξεργασία του τυροπήγματος», οπότε μεταφέρονται εκεί (βλ. τροποποίηση 12).

Οι τροποποιήσεις δεν μεταβάλλουν τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύουν μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 11: 4.2.5 «Επεξεργασία του τυροπήγματος», τρίτη παράγραφος

Αιτιολόγηση:

Στην τεχνική που χρησιμοποιείται από ορισμένα γαλακτοκομεία, η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης πραγματοποιείται σε υψηλότερη θερμοκρασία, ώστε να βελτιωθεί η ανάπτυξη του τυροπήγματος και να αυξηθεί η αποδοτικότητα. Αυτό δεν επηρεάζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα, ούτε τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του τελικού προϊόντος. Η αύξηση της θερμοκρασίας δικαιολογείται τόσο στο πλαίσιο της αργής όσο και της ταχείας πήξης. Το αναφερόμενο εύρος δεν εξαρτάται από τη διάρκεια της πήξης, αλλά από τη χρησιμοποιούμενη τεχνική. Το εύρος των 30-60 °C δεν επηρεάζεται μόνο από τη μέθοδο πήξης που χρησιμοποιείται από το συγκεκριμένο γαλακτοκομείο, αλλά και από την τεχνική παραγωγής.

Το μεγάλο εύρος θερμοκρασίας διασφαλίζει επίσης ότι οι προδιαγραφές δεν αποκλείουν μικρότερες εγκαταστάσεις ή εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν τεχνικές που δεν ρυθμίζονται επαρκώς, εξασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτόν ότι τόσο οι απλές οικογενειακές γεωργικές εκμεταλλεύσεις όσο και οι μεγάλες εξειδικευμένες εταιρείες μπορούν να παράγουν «Rögös túró» υψηλής ποιότητας.

Ο λόγος για τη διαγραφή της πρόσθετης λέξης είναι ότι πρωταρχικός σκοπός της δεύτερης διαδικασίας θέρμανσης είναι η εξαγωγή του ορού γάλακτος.

Η ένταση της δεύτερης διαδικασίας θέρμανσης ποικίλλει ανάλογα με τις διάφορες τεχνικές παραγωγής που χρησιμοποιούνται (όσον αφορά τη θέρμανση) και, ως εκ τούτου, δεν έχει νόημα να προβλεφθεί όριο για την ένταση της δεύτερης διαδικασίας θέρμανσης.

Σε ορισμένες σύγχρονες, ήπιες και ενεργειακά αποδοτικές τεχνικές που βελτιώνουν την ποιότητα του προϊόντος, οι διάφορες εργασίες δεν διαχωρίζονται. Αυτό σημαίνει ότι η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης μπορεί να ξεκινήσει ακόμη και κατά το πρώτο στάδιο συμπίεσης και όχι μόνο αφού ολοκληρωθεί αυτό. Στις τεχνικές αυτές, η διαδικασία παραγωγής μπορεί να συντομευθεί, με αποτέλεσμα να γίνει ταχύτερη, ενεργειακά αποδοτικότερη και φιλικότερη προς το περιβάλλον.

Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος ούτε τον παραδοσιακό χαρακτήρα της μεθόδου παραγωγής του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύουν μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 12: 4.2.5 «Επεξεργασία του τυροπήγματος», τέταρτη παράγραφος

Αιτιολόγηση:

Από την πείρα προκύπτει ότι υπάρχει πάντα ένα δεύτερο στάδιο συμπίεσης και, ως εκ τούτου, η πρόταση που επιτρέπει την παράκαμψή του θα πρέπει να διαγραφεί. Σύμφωνα με την προτεινόμενη τροποποίηση 10 (βλ. τροποποίηση 10), οι δύο τελευταίες περίοδοι μεταφέρονται στην παράγραφο αυτή διότι αυτή η σειρά παράθεσης είναι πιο λογική.

Αιτιολόγηση 13: 4.2.6 «Ψύξη και στράγγιση»

Αιτιολόγηση:

Για τη βελτίωση της αποδοτικότητας και της βιωσιμότητας, αποτελεί συνήθη πρακτική σε ορισμένα γαλακτοκομεία η ψύξη σε υψηλότερη θερμοκρασία, με ποικίλη ένταση, η οποία επιτρέπει την παραγωγή ενός μικροβιολογικά περισσότερο σταθερού προϊόντος. Σε ορισμένες τεχνικές, για να επιτευχθεί όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικά η σβωλώδης υφή, η συσκευασία εκτελείται ενώ το προϊόν είναι ακόμη ζεστό και ψύχεται μετά, γεγονός που εξοικονομεί περισσότερη ενέργεια και καθιστά την τεχνολογική διαδικασία ταχύτερη και πιο επωφελή από μικροβιολογική άποψη. Σε αυτό το κλειστό σύστημα, το προϊόν περνά απευθείας από τη μηχανή συσκευασίας σε ένα ψυκτικό πηνίο, όπου ψύχεται ώστε να φτάσει σε θερμοκρασία 10 °C σε 55 λεπτά. Χάρη στο κλειστό σύστημα και την ταχεία ψύξη, ο κίνδυνος για την ασφάλεια του προϊόντος είναι εξαιρετικά χαμηλός. Τα τυριά τύπου «túró» που παρασκευάζονται με την τεχνική αυτή θεωρούνται τα ασφαλέστερα από μικροβιολογική άποψη.

Λόγω της ποικιλίας των τεχνικών και των πρακτικών παραγωγής, δεν έχει νόημα να προσδιοριστεί ποσοτικά η ένταση, αλλά η αύξηση της θερμοκρασίας είναι δικαιολογημένη. Για λόγους σαφήνειας, συνιστάται να προκριθεί μια γενική διατύπωση αντί της παράθεσης των ονομασιών των μεθόδων ψύξης.

Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει την ποιότητά του ή τον παραδοσιακό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύει μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 14: 4.2.7 «Διαχωρισμός του ορού γάλακτος», πρώτη παράγραφος

Αιτιολόγηση:

Με την εμφάνιση νέων τεχνικών βελτίωσης της αποδοτικότητας που δεν επηρεάζουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος, τέθηκαν σε εφαρμογή διάφορες μέθοδοι διαχωρισμού του ορού γάλακτος. Υπάρχουν διαφορετικές μέθοδοι για κάθε τεχνική και, ως εκ τούτου, για λόγους σαφήνειας, συνιστάται γενική διατύπωση αντί της παράθεσης των ονομασιών των συγκεκριμένων μεθόδων, με παράλληλη έμφαση στη διατήρηση του παραδοσιακού χαρακτήρα του προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν μεταβάλλει τα βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή την εσωτερική σύνθεση του προϊόντος ούτε επηρεάζει την ποιότητά του ή τον παραδοσιακό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής του. Αντιθέτως, αντιπροσωπεύει μια τεχνική αλλαγή που συνάδει με τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία και με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και μειώνει τον κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αιτιολόγηση 15: 4.2 Επιμέρους σημείο «Ελάχιστες απαιτήσεις επαλήθευσης»

Αιτιολόγηση:

Στο πλαίσιο της επαλήθευσης, πρέπει να απαριθμούνται μόνο οι βασικές απαιτήσεις προς εξέταση, δεδομένου ότι έχουν ήδη συμπεριληφθεί στο σχετικό τμήμα των προδιαγραφών προϊόντος για τις σχετικές εργασίες, ενώ τα ειδικά χαρακτηριστικά όσον αφορά τις ουσίες που μπορούν να χρησιμοποιούνται θα αναφέρονται σύμφωνα με την τροποποίηση 5.3. Η τροποποίηση έχει διευκρινιστικό χαρακτήρα.

Αιτιολόγηση 16: 4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Αιτιολόγηση:

Κατά την περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος, είναι σημαντικό να προσδιορίζεται με ποιο κύριο στοιχείο που αποδεικνύει τον παραδοσιακό χαρακτήρα σχετίζεται κάθε αναφορά. Οι λογοτεχνικές αναφορές ομαδοποιούνται ανάλογα με το αν αναφέρονται:

— στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής,

— στα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, ή

— στη χρήση της παραδοσιακής ονομασίας του προϊόντος.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Rögös túró»

Αριθ. ΕΕ: TSG-HU-1113-AM02 — 27 Ιανουαρίου 2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Rögös túró»

2. **Κράτος μέλος που υποβάλλει αίτηση καταχώρισης**

Ουγγαρία

3. **Κλάση του προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα XVIII του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26**

Κλάση 1.3. Τυριά

4. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

4.1. *Το προϊόν*

☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν.

☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά

Η τεχνική παραγωγής του «Rögös túró» διαφέρει σημαντικά από εκείνη των άλλων νωπών τυριών. Η περιττή ποσότητα ορού γάλακτος αφαιρείται προσεκτικά από το τυρόπηγμα που παράγεται από το βασικό συστατικό —το γάλα— με όξινη ή μεικτή πήξη, η οποία εξασφαλίζει τελικά —ακόμη και στο στάδιο του τεμαχισμού και της συσκευασίας— ότι διατηρείται η εύθρυπτη, σβωλώδης υφή που θυμίζει κουνουπίδι.

Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει από τα άλλα τυριά τύπου «túró», κυρίως όσον αφορά την υφή που του προσδίδουν η διαδικασία παραγωγής του τυροπήγματος και η διαδικασία διαχωρισμού του ορού γάλακτος.

Κανένα άλλο νωπό τυρί ή γαλακτοκομικό προϊόν δεν αποτελείται από συστάδες μαλακών σβώλων οι οποίοι θυμίζουν κουνουπίδι και σχηματίζονται χάρη στην τεχνική παραγωγής.

Αυτό το προϊόν, το οποίο παράγεται χωρίς αρωματικές ουσίες και διατίθεται στην αγορά σε μια ελαφρώς ξινή, χαρακτηριστικά υγρή και εύθρυπτη μορφή, διαφέρει από τους άλλους τύπους νωπών τυριών που πωλούνται στην αγορά, τα οποία παράγονται, για παράδειγμα, με θερμική επεξεργασία και μάλαξη, ή ως βασικό συστατικό γλυκών και κρεμωδών προϊόντων αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής.

Το «Rögös túró» θεωρείται ένα από τα βασικά προϊόντα της ουγγρικής κουζίνας. Το προϊόν «Rögös túró» είναι το μόνο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία πολλών κλασικών εδεσμάτων.

4.2. *Η ονομασία του προϊόντος*

☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του προϊόντος

☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Ο όρος «Rögös» [σβωλώδης] στην ονομασία εκφράζει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος: υποδηλώνει την υφή του προϊόντος, το οποίο αποτελείται από σβώλους τυροπήγματος που θυμίζουν κουνουπίδι. Ο όρος «túró», που είναι δύσκολο να μεταφραστεί σε άλλες γλώσσες, υποδηλώνει ένα πραγματικά νωπό τυρί με ευχάριστα ξινή, δροσερή, αρωματική γεύση.

5. **Περιγραφή**

5.1. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Το «Rögös túró», με το υπόλευκο ή κιτρινόλευκο χρώμα του, είναι γαλακτοκομικό προϊόν που θυμίζει κουνουπίδι με τους σβώλους του τυροπήγματός του και έχει ευχάριστα ξινή, δροσερή, ευχάριστη και αρωματική γεύση. Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, οι σβώλοι παραμένουν ακέραιοι· δεν φθείρονται ούτε θρυμματίζονται.

Η επιφάνεια των σβώλων καλύπτεται από λεπτό στρώμα ορού γάλακτος. Η υγρασία κατανέμεται ομοιογενώς μεταξύ των σβώλων, έτσι ώστε οι σβώλοι να είναι υγροί ακόμη και στο εσωτερικό.

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις:

Οξύτητα (°SH) 60-100 (εκτός από το αποκορυφωμένο: 60-90)

pH: 4,0-4,8

Οι διάφοροι βαθμοί λίπους του «Rögös túró» έχουν ως εξής: τυρί πλήρων λιπαρών, λιπαρό, μερικώς αποκορυφωμένο, με χαμηλά λιπαρά και αποκορυφωμένο.

Οι φυσικές και χημικές απαιτήσεις για τους διάφορους βαθμούς λίπους έχουν ως εξής:

Επίπεδα περιεκτικότητας σε λίπος	Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία	Λίπος επί ξηρού
	Ελάχιστο % (m/m)	% (m/m)
πλήρων λιπαρών	40,0	τουλάχιστον 60,0
λιπαρό	35,0	τουλάχιστον 45,0 και λιγότερο από 60,0
μερικώς αποκορυφωμένο	25,0	τουλάχιστον 25,0 και λιγότερο από 45,0
χαμηλών λιπαρών	20,0	τουλάχιστον 10,0 και λιγότερο από 25,0
αποκορυφωμένο	15,0	κάτω από 10,0

Οργανοληπτικές απαιτήσεις:

Όψη	Ομοιόμορφα υπόλευκου χρώματος ή, στην περίπτωση των προϊόντων με υψηλά λιπαρά, κιτρινόλευκου χρώματος.
Υφή	Συστάδες (διαμέτρου 4-20 mm) μαλακών σβώλων που θυμίζουν κουνουπίδι, ενώ μπορεί να εμφανιστούν και μικρές ποσότητες ορού γάλακτος. Στην περίπτωση των μηχανικά συσκευασμένων προϊόντων, πρόκειται για ομοιογενές κομμάτι, το οποίο μπορεί να σπάσει σε συστάδες μαλακών σβώλων που θυμίζουν κουνουπίδι. Η σβωλώδης υφή του είναι αισθητή στο στόμα, αλλά δεν δημιουργεί πρόβλημα στην κατάποση.
Άρωμα	Ευχάριστα ξινό, αρωματικό, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες οσμές.
Γεύση	Ευχάριστα ξινή, δροσερή και αρωματική, ευχάριστη, καθαρή, απαλλαγμένη από ξένες γεύσεις.

5.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής την οποία πρέπει να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, μεταξύ άλλων, κατά περίπτωση, της εμπορικής ονομασίας του χρησιμοποιούμενου είδους και της επιστημονικής του ονομασίας, καθώς και της μεθόδου με την οποία παρασκευάζεται το προϊόν [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Ουσίες και όργανα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν:

Ουσίες που πληρούν τα πρότυπα ποιότητας που καθορίζονται στους ισχύοντες κανονισμούς:

α) νωπό ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, από αποκορυφωμένο έως πλήρες (με μέγιστη τιμή 7,2 °SH ή τιμή pH 6,6-6,85)·

β) κρέμα, ομογενοποιημένη ή μη ομογενοποιημένη (με μέγιστη οξύτητα πλάσματος 7,2 °SH ή τιμή pH 6,4-7,0)·

γ) γαλακτικής καλλιέργειας που περιέχει οξινίζοντα και αρωματικά βακτήρια γαλακτικού οξέος 36-40 °SH με καλή ικανότητα οξίνισης (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλιωμένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών)·

δ) πυτιά (για μεικτή πήξη).

Μέθοδος παραγωγής:

Το «Rögös túró» μπορεί να παραχθεί με μέθοδο μεικτής, αργής ή ταχείας πήξης. Δεν υπάρχει διαφορά μεταξύ των παραμέτρων ποιότητας των τριών μεθόδων παραγωγής του «Rögös túró».

Ενώ τα στάδια είναι τα ίδια, οι τεχνολογικές διεργασίες επιταχύνονται με την αύξηση της θερμοκρασίας και της ποσότητας της γαλακτικής καλλιέργειας (πυτιάς) που προστίθεται. Πρωταρχικός στόχος της μεθόδου ταχείας πήξης είναι η αύξηση της αποδοτικότητας και η καλύτερη χρήση των δοχείων.

Η διαδικασία παραγωγής είναι η εξής:

1. Προωρίμαση

Η διεργασία αυτή μπορεί να εφαρμόζεται στη μέθοδο ταχείας πήξης.

Με την ταχεία ωρίμαση, η προωρίμαση του αγελαδινού γάλακτος συντομεύει τον χρόνο πήξης. Κατά την προωρίμαση, το παστεριωμένο στους 6,0-7,2 °SH (ή με τιμή pH 6,3-6,45) γάλα προωριμάζει έως ότου φτάσει τους 9-11 °SH (ή τιμή pH 5,9-6,1). Η προωρίμαση συντελείται σε θερμοκρασία 12-15 °C επί 6-8 ώρες.

Το γάλα προωριμάζει (προοξινίζει) σε δεξαμενές ή σε σιλό γάλακτος. Στη συνέχεια, το προωριμασμένο γάλα τοποθετείται το ταχύτερο δυνατό σε συσκευή πήξης (δοχείο ή δεξαμενή).

2. Προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος

Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με τον τελικό βαθμό λίπους του «Rögös túró». Η προσαρμογή αυτή γίνεται με μερική αποκορύφωση του γάλακτος, με ανάμειξη αποκορυφωμένου γάλακτος με πλήρες γάλα ή με ανάμειξη κρέμας, συμπεριλαμβανομένης της ομογενοποιημένης κρέμας, με πλήρες γάλα.

3. Προσθήκη πυτιάς

Κατά τη διάρκεια της αργής πήξης, προστίθεται πυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 22-32 °C. Κατά τη διάρκεια της ταχείας πήξης με ή χωρίς προωρίμαση, προστίθεται πυτιά στο γάλα (είτε έχει υποστεί προωρίμαση είτε όχι) στους 30-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας (μαζικά παραγόμενης ή σε σκόνη ή παγωμένης) σε ποσότητα η οποία εξαρτάται από την καλλιέργεια, με την ποσότητα της πυτιάς που προβλέπεται στις προδιαγραφές για την καλλιέργεια. Η ποσότητα της καλλιέργειας —και, ως εκ τούτου, η μέθοδος πήξης— καθορίζεται από τον προγραμματισμένο χρόνο πήξης.

4. Πήξη

Το γάλα με την πυτιά πήζει σε δοχείο πήξης για 12-20 ώρες, σε περίπτωση αργής πήξης, και για 4-6 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης —ή για 6-8 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης χωρίς προωρίμαση— μέχρι να φτάσει τους 30-38 °SH ή σε τιμή pH 4,2-4,8. Η αργή πήξη συντελείται σε θερμοκρασία 22-32 °C, ενώ η ταχεία πήξη σε θερμοκρασία 30-32 °C. Όταν επιτυγχάνεται ο απαιτούμενος βαθμός οξύτητας, το τυρόπηγμα αποσπάται χωρίς να θρυμματίζεται και μπορεί να παρατηρηθεί ήπιος διαχωρισμός του ορού γάλακτος. Η πυτιά χρησιμοποιείται επίσης για την μεικτή πήξη.

5. Επεξεργασία του τυροπήγματος

Στόχος είναι να μειωθεί η περιεκτικότητα του τυροπήγματος σε νερό έως ότου φτάσει στην τιμή που είναι συνήθης για το προϊόν. Η διαδικασία συνίσταται σε ένα πρώτο στάδιο συμπίεσης, θέρμανση και ένα δεύτερο στάδιο συμπίεσης. Καθώς το τυρόπηγμα είναι αρκετά εύθρυπτο, απαιτείται προσεκτική επεξεργασία.

Κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου συμπίεσης, το τυρόπηγμα διασπάται προσεκτικά με τη χρήση ειδικής συσκευής, στη συνέχεια ψιλοτεμαχίζεται, αναδεύεται και αφήνεται σε ηρεμία, εφόσον χρειάζεται. Στόχος αυτού του σταδίου είναι να συμβάλει στην αποβολή του ορού γάλακτος από το τυρόπηγμα (συναίρεση). Κατά τη διάρκεια του ψιλοτεμαχισμού, το τυρόπηγμα, το οποίο έχει αφεθεί σε ηρεμία για λίγα λεπτά (στους 30-38° SH, ή με τιμή pH 4,2-4,8), τεμαχίζεται σε κοκκώδεις σβώλους, στο μέγεθος καρυδιού (2-3 cm). Μετά την ολοκλήρωση του ψιλοτεμαχισμού, μπορεί να αφαιρεθεί μέρος του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του επόμενου σταδίου, προκειμένου να αποφευχθεί ο θρυμματισμός του τυροπήγματος, τοποθετείται προστατευτικό κάλυμμα επί του εργαλείου κοπής ή, αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται σπάτουλες. Οι ψιλοτεμαχισμένοι σβώλοι τυροπήγματος που εξακολουθούν να επιπλέουν στον ορό γάλακτος διατηρούνται σε κίνηση μέσω ανάδευσης.

Ο στόχος της δεύτερης διαδικασίας θέρμανσης είναι να συρρικνωθούν οι σβώλοι και να εξαχθεί ο ορός γάλακτος. Η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης πραγματοποιείται με συνεχή ανάδευση, έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία 30-60 °C, ανεξάρτητα από τον τύπο πήξης. Η δεύτερη διαδικασία θέρμανσης μπορεί επίσης να ξεκινήσει κατά το πρώτο στάδιο συμπίεσης.

Κατά τη διάρκεια της δεύτερης συμπίεσης, το τυρόπηγμα πρέπει να αναδεύεται συνεχώς και να αφήνεται σε ηρεμία έως ότου η υφή του καταστεί συμπαγής στον επιθυμητό βαθμό. Εάν οι σβώλοι τυροπήγματος δεν στερεοποιηθούν στον απαιτούμενο βαθμό ώστε να επιτευχθεί η απαιτούμενη υφή του «Rögös túró», πρέπει να αφεθούν σε ηρεμία για λίγο, ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία στερεοποίησής τους. Μετά από αυτό το σύντομο διάστημα ηρεμίας, οι σβώλοι τυροπήγματος πρέπει να αναδευτούν εκ νέου για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

6. Ψύξη και στράγγιση

Στόχος είναι να αποφευχθεί η υπερβολική οξίνιση του ψιλοτεμαχισμένου και θερμού τυροπήγματος, καθώς και η εξάπλωση τυχόν μικροβιακών προσμείξεων, να σταματήσει η συγκόλληση των σβώλων και να επιτευχθεί η συμπαγής υφή στον επιθυμητό βαθμό. Το τυρόπηγμα πρέπει να ψύχεται ώστε η θερμοκρασία στο τέλος της διαδικασίας ψύξης να μην υπερβαίνει τους 35 °C. Η ψύξη μπορεί να πραγματοποιείται πριν ή μετά τη συσκευασία.

Το μείγμα ορού γάλακτος και τυροπήγματος του «Rögös túró» στραγγίζεται από τη συσκευή πήξης με βαρυτικά μέσα ή μέσω αντλίας που διατηρεί την υφή του τυροπήγματος.

7. Διαχωρισμός του ορού γάλακτος

Ο ορός γάλακτος που έχει διαχωριστεί από το τυρόπηγμα πρέπει να αφαιρεθεί και να διατηρηθεί η σβωλώδης υφή. Το καθοριστικό στάδιο στον σχηματισμό της σβωλώδους υφής είναι ο διαχωρισμός του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του διαχωρισμού, το τυρόπηγμα μετακινείται προσεκτικά κατά διαστήματα για να μην καταστραφεί η υφή του που θυμίζει κουνουπίδι. Ο διαχωρισμός συνεχίζεται μέχρι να επιτευχθούν η περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη και η όξινη τιμή που απαιτούνται για τα συγκεκριμένα επίπεδα λίπους.

8. Μεταφορά στους περιέκτες, συσκευασία, επισήμανση και αποθήκευση

Σε αυτό το στάδιο, είναι σημαντικό να εξασφαλιστεί ότι η σβωλώδης υφή δεν θα καταστραφεί. Κατά τη συσκευασία μπορεί να χρησιμοποιείται αδρανές προστατευτικό αέριο. Τα επίπεδα περιεκτικότητας λίπους που αναφέρονται στο σημείο 4.1 πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία. Το προϊόν «Rögös túró» πρέπει να αποθηκεύεται σε μέγιστη θερμοκρασία 10 °C με μέθοδο που αποκλείει κάθε μηχανική κάκωση.

Ελάχιστες απαιτήσεις ελέγχου:

Δεδομένου του ειδικού χαρακτήρα του προϊόντος, πρέπει να εξετάζονται ιδίως τα ακόλουθα στοιχεία κατά τον έλεγχο του «Rögös túró»:

— τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ουσιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή·

— η συμμόρφωση με το σημείο 4 κατά τη διαδικασία παραγωγής·

— όσον αφορά την ποιότητα του τελικού προϊόντος, η συμμόρφωση με το σημείο 4 όσον αφορά τις φυσικές και χημικές απαιτήσεις (βαθμός λίπους, περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, περιεκτικότητα σε λιπαρά, οξύτητα) και τις οργανοληπτικές απαιτήσεις (όψη, υφή, γεύση και οσμή).

5.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Αναφορές στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής

Από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα, τα τυριά τύπου «túró» καταναλώνονταν νωπά ή διατηρούνταν αφότου θρυμματίζονταν στη φυσική τους κατάσταση σε τεμάχια μεγέθους κόκκου ή φουντουκιού (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Μια ιστορική αναφορά στη σβωλώδη υφή του «túró» ανάγεται στην περίοδο μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Αναφέρει ότι «το “túró” ψιλοτεμαχίζεται σε σβώλους μεγέθους φουντουκιού […] όσο πιο εύθρυπτο είναι, τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρείται φρέσκο» (O. Gratz, A tej és tejtermékek, σ. 294-296, 1925).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, στην Ουγγαρία «η σβωλώδης ποικιλία αντιπροσωπεύει το 80 % της συνολικής παραγωγής τυριών τύπου “túró”»... Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει ουσιαστικά από τους άλλους τρεις τύπους, λόγω του ότι η πήξη του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μπορεί να επιτευχθεί μόνο με βιολογική οξίνιση... (δρ. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Αναφορές στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος (σβωλώδης/κοκκώδης αίσθηση/υφή κουνουπιδιού)

Το περιοδικό Tejgazdasági Szemle έγραψε το 1925 ότι το «túró» έχει κοκκώδη ή εύθρυπτη υφή (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Ο Mihály Balatoni μιλάει για «σβώλους τυροπήγματος, μια ωραία, χαλαρή, τραχιά υφή κουνουπιδιού, συστάδες και σβώλους που θυμίζουν κουνουπίδι» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Το 1979, ο δρ. Sándor Szakály και ο δρ. Gábor Tomka δημοσίευσαν στοιχεία σχετικά με την κατανάλωση, μεταξύ 1970 και 1977, του εν λόγω τυριού με την «υφή κουνουπιδιού» (Tejipar, τόμος 28, αριθ. 1, 1979).

Αναφορές στη χρήση της παραδοσιακής ονομασίας του προϊόντος

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, το «Rögös túró», γνωστό μόνο στην Κεντρική Ευρώπη, είναι ένα παραδοσιακό ουγγρικό γαλακτοκομικό προϊόν προερχόμενο από το δυτικό τμήμα των Ουραλίων, το οποίο παρασκευάζεται με βιοτεχνικό τρόπο εδώ και αιώνες, με νωπό γάλα (Tejgazdaságtan, 2001).

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Rögös túró» καταδεικνύεται από το ξεχωριστό κεφάλαιο, που είναι αφιερωμένο σε αυτό το προϊόν, στη συλλογή «Hagyományok-Ízek-Régiók» (Παραδόσεις-Γεύσεις-Περιοχές) που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας και το Agrármarketing Centrum το 2002. Η συλλογή περιέχει μόνο προϊόντα με ιστορία η οποία μπορεί να τεκμηριωθεί σύμφωνα με τα σχετικά κριτήρια. Για να είναι επιλέξιμο ένα προϊόν, πρέπει να καταδειχθεί ότι η παραγωγή του έχει ξεκινήσει πριν από τουλάχιστον 50 έτη (δύο γενεές) και ότι πρόκειται για την παραγωγή και διανομή ενός πολύ γνωστού και φημισμένου προϊόντος.

6. **Απαιτήσεις επισήμανσης**

—