C/2026/3897

20.7.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification d'un cahier des charges en application de l'article 59, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil, former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

[article 66 du règlement (UE) 2024/1143]

«Rögös túró»

Nº UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Dénomination du produit faisant l'objet de la modification**

«Rögös túró»

2. **État membre d'origine de la demande**

Hongrie

3. **Rubriques du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☒ Méthode de production

☐ Autre

4. **Description et motifs de la ou des modifications**

Rubrique concernée par la modification: Description du produit

Liste des modifications (1-2):

Modification 1: 3.1 (premier alinéa, deuxième phrase)

Ante:

la quantité superflue de lactosérum qui se trouve dans le caillé obtenu à partir du lait au moyen d'une coagulation acide ou mixte est séparée par une méthode douce, en utilisant la gravité, par égouttage (c'est-à-dire par tassement), en garantissant jusqu'au bout, y compris lors des phases de fractionnement et de conditionnement, le maintien de la texture émiettée, granuleuse, et évoquant un chou-fleur.

Modification:

la quantité superflue de lactosérum qui se trouve dans le caillé obtenu à partir du lait au moyen d'une coagulation acide ou mixte est séparée par une méthode douce, en garantissant jusqu'au bout, y compris lors des phases de fractionnement et de conditionnement, le maintien de la texture émiettée, granuleuse, et évoquant un chou-fleur.

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

Modification 2: point 4.1 du cahier des charges «Caractéristiques physiques et chimiques»

Modification 2.1:

une valeur pH a été ajoutée aux exigences physiques:

pH: 4,0 à 4,8

Modification 2.2:

le texte explicatif suivant a été inséré avant le tableau résumant les exigences physiques et chimiques:

les différents degrés de matière grasse du «Rögös túró» sont les suivants: extra gras, gras, mi-gras, à faible teneur en matière grasse et maigre. Les exigences physiques et chimiques pour les différentes teneurs en matière grasse sont les suivantes:

justification des modifications ci-dessus (1-2):

Motif 1: 3.1 (premier alinéa, deuxième phrase)

Motif:

de nouvelles techniques améliorant l'efficacité et n'altérant pas le caractère traditionnel du produit ont émergé, notamment pour l'égouttage du mélange de lactosérum et de caillé. Étant donné que ces méthodes peuvent varier d'un producteur à l'autre ou d'une technique à l'autre, la spécification des méthodes effectivement utilisées constituerait une restriction. Il convient donc de supprimer ces méthodes du cahier des charges. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci. Il s'agit en l'occurrence d'une modification d'ordre technique qui tient compte des dernières avancées technologiques et répond aux attentes des consommateurs, et qui réduit le risque en matière de sécurité alimentaire de ce produit.

Motif 2: 4.1 Caractéristiques physiques et chimiques

Motif de la modification 2.1:

grâce aux avancées technologiques, la mesure de l'acidité a été remplacée dans certaines laiteries par une mesure plus précise du pH, qui garantit la préservation des propriétés traditionnelles. En conséquence, il convient d'indiquer dans le cahier des charges, outre le taux d'acidité traditionnel, la valeur du pH équivalente. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci.

Motif de la modification 2.2:

la description doit indiquer que le produit est disponible à différents degrés de matière grasse, à savoir extra gras, gras, mi-gras, à faible teneur en matière grasse et maigre.

Rubrique concernée par la modification: méthode de production

Liste des modifications (3-16):

Modification 3:

point 4.2 du cahier des charges «Ingrédients et instruments pouvant être utilisés»

Ante:

a) lait de vache cru ou pasteurisé — du lait écrémé au lait entier;

b) crème, même homogénéisée;

c) ferments lactiques (par exemple sous la forme d'une culture industrielle ou d'une culture de démarrage surgelée ou lyophilisée pour l'industrie laitière);

d) présure (coagulation mixte).

Modification:

a) lait de vache cru ou pasteurisé — du lait écrémé au lait entier (avec une acidité maximale de 7,2 °SH ou un pH compris entre 6,6 et 6,85);

b) crème, homogénéisée ou non (avec un degré d'acidité du plasma de 7,2 °H ou un pH compris entre 6,4 et 7,0);

c) ferments lactiques contenant à la fois des ferments lactiques acidifiants et aromatisants, avec une bonne capacité d'acidification comprise entre 36 et 40 °SH (par exemple sous la forme d'une culture industrielle ou d'une culture de démarrage surgelée ou lyophilisée pour l'industrie laitière);

d) présure (coagulation mixte).

Modification 4:

4.2.1. *«Prématuration», première phrase*

Ante:

cette opération ne doit être appliquée que pour la coagulation rapide. Dans le cas d'une coagulation lente, le lait de vache ne doit pas faire l'objet d'une prématuration.

Modification:

cette opération peut être appliquée pour la coagulation rapide.

Modification 5:

4.2.1. *«Prématuration», deuxième alinéa, deuxième phrase*

Ante:

lors de cette dernière, on soumet le lait pasteurisé à 6,0-7,2 °SH à une prématuration pour qu'il atteigne une acidité comprise entre 9 et 11 °SH.

Modification:

lors de cette dernière, on soumet le lait pasteurisé à 6,0-7,2 °SH (soit un pH compris entre 6,3 et 6,45) à une prématuration pour qu'il atteigne 9-11 °SH (soit un pH compris entre 5,9 et 6,1).

Modification 6:

4.2.1. *«Prématuration», deuxième alinéa, deuxième phrase*

Ante:

par la suite, le lait ayant subi la prématuration est transféré le plus rapidement possible dans le dispositif (réservoir) de coagulation.

Modification:

par la suite, le lait ayant subi la prématuration est transféré le plus rapidement possible dans un dispositif (cuve ou réservoir) de coagulation.

Modification 7:

4.2.2. *«Ajustement de la teneur en matière grasse», première phrase*

Ante:

en fonction de la teneur finale en matière grasse du «Rögös túró», on ajoute au lait de vache du lait entier ou de la crème homogénéisée si un ajustement de la teneur en matière grasse est nécessaire.

Modification:

la teneur en matière grasse du lait doit être ajustée en fonction de la teneur finale en matière grasse du «Rögös túró». Cela peut se faire par écrémage partiel, par mélange de lait écrémé avec du lait entier, ou par mélange de crème, y compris de crème homogénéisée, avec du lait entier.

Modification 8:

4.2.3. *«Ensemencement»*

Ante:

au cours de la coagulation lente, le lait de vache est ensemencé à une température comprise entre 22 et 32 °C, avec 0,5 à 1,5 % de ferments lactiques (ou avec une quantité équivalente de ferments lactiques en poudre ou surgelés).

Au cours de la coagulation rapide, le lait de vache ayant été soumis à une prématuration est ensemencé à une température comprise entre 30 et 32 °C, avec 4 à 5 % de ferments lactiques.

Modification:

au cours de la coagulation lente, le lait de vache est ensemencé à une température comprise entre 22 et 32 °C. Au cours de la coagulation rapide, avec ou sans prématuration, le lait ou le lai ayant été soumis à une prématuration est ensemencé à une température comprise entre 30 °C et 32 °C avec des ferments lactiques (produits en masse, en poudre ou congelée) dont la quantité dépend de la culture, la quantité d'ensemencement étant fixée dans le cahier des charges pour la culture. La quantité de culture — et donc la méthode de coagulation — est déterminée par le temps de coagulation prévu.

Modification 9:

4.2.4. *«Coagulation», première phrase*

Ante:

le lait ensemencé est soumis à une coagulation dans un dispositif de coagulation pendant 12 à 20 heures dans le cas d'une coagulation lente ou pendant 4 à 6 heures dans le cas d'une coagulation rapide pour atteindre 30 à 38 °SH.

Modification:

le lait ensemencé est soumis à une coagulation dans un dispositif de coagulation pendant 12 à 20 heures dans le cas d'une coagulation lente et pendant 4 à 6 heures dans le cas d'une coagulation rapide — ou pendant 6 à 8 heures dans le cas d'une coagulation rapide sans prématuration – jusqu'à atteindre une acidité comprise entre 30 et 38 ° SH, soit un pH compris entre 4,2 et 4,6.

Modification 10:

4.2.5. *«Travail du caillé», deuxième alinéa*

Ante:

lors du pressage préliminaire, le caillé est rompu au moyen d'un appareil garantissant un fractionnement délicat, puis il est broyé, brassé et laissé au repos si nécessaire. Le but de l'opération est de faciliter la collecte rapide du lactosérum contenu dans le caillé (synérèse). Au cours du broyage, après quelques minutes de repos, le caillé solidifié (30-38 °SH) est broyé en grains de la taille d'une noix environ (2 à 3 cm). Une fois le broyage terminé, une partie du lactosérum doit être éliminée par égouttage. Au cours des phases suivantes, afin d'éviter ce que l'on appelle l'effritement du caillé, on place un écran protecteur sur le dispositif de découpage ou on remplace ce dispositif par des spatules. On maintient en mouvement par brassage les grumeaux de caillé broyés et flottant encore dans le lactosérum. Si les grumeaux de caillé ne durcissent pas suffisamment pour atteindre la texture appropriée du «Rögös túró», il convient de favoriser leur solidification par une mise au repos de courte durée. Après un court temps de repos, les grumeaux de caillé doivent être mélangés à nouveau pour qu'ils ne s'agglutinent pas.

Modification:

lors du pressage préliminaire, le caillé est rompu au moyen d'un appareil garantissant un fractionnement délicat, puis il est broyé, brassé et laissé au repos si nécessaire. Le but de l'opération est de faciliter la collecte du lactosérum contenu dans le caillé (synérèse). Au cours du broyage, après quelques minutes de repos, le caillé (30-38 °SH, ou un pH compris entre 4,2 et 4,6) est broyé en grains de la taille d'une noix environ (2 à 3 cm). Une fois le broyage terminé, une partie du lactosérum peut être éliminée. Au cours des phases suivantes, afin d'éviter ce que l'on appelle l'effritement du caillé, il est possible de placer un écran protecteur sur le dispositif de découpage ou d'utiliser des spatules plutôt qu'un dispositif de découpage. On maintient en mouvement par brassage les grumeaux de caillé broyés et flottant encore dans le lactosérum.

Modification 11:

4.2.5. *«Travail du caillé», troisième alinéa*

Ante:

le pressage préliminaire est suivi d'un chauffage, en vue d'agglomérer encore les grumeaux de caillé et de libérer le lactosérum. Le chauffage est réalisé selon une intensité de 1 °C toutes les 2,5 minutes, en remuant constamment, pour atteindre 30 à 40 °C en cas de coagulation lente et 36 à 48 °C en cas de coagulation rapide.

Modification:

le dernier chauffage a pour but de réduire les grumeaux de caillé et de libérer le lactosérum. Il consiste à remuer constamment jusqu'à atteindre 30 à 60 °C, quel que soit le type de coagulation. Cette dernière opération de chauffage peut également débuter au cours du pressage préliminaire.

Modification 12:

4.2.5. *«Travail du caillé», quatrième alinéa*

Ante:

lors du dernier pressage, il convient d'agiter et de laisser déposer le caillé séreux jusqu'à atteindre la densité souhaitée. Lors de la fabrication avec coagulation lente, l'étape du dernier pressage peut être omise.

Modification:

lors du dernier pressage, il convient d'agiter et de laisser déposer le caillé séreux jusqu'à atteindre la densité souhaitée. Si les grumeaux de caillé ne durcissent pas suffisamment pour atteindre la texture appropriée du «Rögös túró», il convient de favoriser leur solidification par une mise au repos de courte durée. Après un court temps de repos, les grumeaux de caillé doivent être mélangés à nouveau pour qu'ils ne s'agglutinent pas.

Modification 13:

4.2.6. *«Refroidissement et soutirage»*

Ante:

l'objectif est d'empêcher une trop grande acidification du caillé broyé et chauffé, de faire obstacle à la prolifération des contaminants microbiens éventuels, d'éviter l'agglutination du caillé et de contrôler le tassement. Le caillé est refroidi dans un dispositif de coagulation (cuve, réservoir) pour atteindre une température de 18 à 22 °C par paliers de 3 à 4 °C/min.

L'environnement de refroidissement peut se composer du propre lactosérum de la cuve ou du réservoir, lequel doit pouvoir circuler sur l'échangeur de chaleur à plaques de la ligne de soutirage et être refroidi à une température inférieure à 5 °C. Après le soutirage du lactosérum, il est possible d'utiliser de l'eau potable pour le refroidissement. Le refroidissement dans une chambre froide fournit également une sécurité suffisante. Les cultures actuelles peuvent en elles-mêmes également empêcher une trop grande acidification.

Le mélange de lactosérum et de caillé du «Rögös túró» est soutiré du dispositif de coagulation au moyen de la gravité ou grâce à une pompe préservant la structure du caillé.

Modification:

l'objectif est d'empêcher une trop grande acidification du caillé broyé et chauffé, de faire obstacle à la prolifération des contaminants microbiens éventuels, d'éviter l'agglutination du caillé et de contrôler le tassement. Le caillé doit être refroidi de manière à ce que la température à la fin du refroidissement ne dépasse pas 35 °C. Le refroidissement peut avoir lieu avant ou après le conditionnement.

Le mélange de lactosérum et de caillé du «Rögös túró» est soutiré du dispositif de coagulation au moyen de la gravité ou grâce à une pompe préservant la structure du caillé.

Modification 14:

4.2.7. *«Séparation du lactosérum», premier alinéa, première et deuxième phrases*

Ante:

il faut extraire le lactosérum séparé du caillé. La phase essentielle de la formation de la texture granuleuse est la méthode de séparation du lactosérum (égouttage).

Modification:

le lactosérum séparé du caillé doit être éliminé, en conservant la texture granuleuse. La phase essentielle de la formation de la texture granuleuse est la séparation du lactosérum.

Modification 15:

4.2. *Sous-point «Exigences minimales en matière de contrôle»*

Ante:

pour ce qui est du caractère particulier de ce produit, lors du contrôle du «Rögös túró», il y a lieu d'examiner plus spécifiquement ce qui suit:

les caractéristiques qualitatives spécifiques des ingrédients (lait de vache, crème, culture pure de ferments lactiques) utilisés dans la production, notamment:

— lait de vache frais, à 7,2 °SH maximum;

— crème avec un degré d'acidité du plasma de 7,2 °SH minimum;

— ferments lactiques contenant à la fois des ferments lactiques acidifiants et aromatisants, avec une bonne capacité d'acidification entre 36 et 40 °SH (par exemple sous la forme d'une culture industrielle ou d'une culture de démarrage surgelée ou lyophilisée pour l'industrie laitière).

Pendant le processus de fabrication, il convient de respecter les conditions prévues au point 4 et notamment ce qui suit:

— caillage: indice d'acidité (30 à 36 °SH) et temps de caillage (4 à 20 heures);

— travail du caillé: vérification de la densité du caillé (il doit être onctueux au toucher et peut être détaché manuellement des parois sans difficulté, de 32 à 38 °SH);

— refroidissement du caillé (jusqu'à atteindre 18 à 22 °C, par paliers de 3 à 4 °C/minute);

— séparation du lactosérum (délicatement, par égouttage sans pressage, c'est-à-dire par gravité).

La qualité du produit fini:

— il convient de respecter les caractéristiques physiques et chimiques (le degré de matière grasse, la teneur en matière sèche, la teneur en matière grasse, l'indice d'acidité) prévues au point 4;

— il convient de tenir compte des caractéristiques organoleptiques (apparence, consistance, saveur, parfum) prévues au point 4.

Modification:

pour ce qui est du caractère particulier de ce produit, lors du contrôle du «Rögös túró», il y a lieu d'examiner plus spécifiquement ce qui suit:

— les caractéristiques qualitatives spécifiques des ingrédients utilisés dans la production;

— le respect du point 4 au cours du processus de production;

— en ce qui concerne la qualité du produit fini, le respect du point 4 en ce qui concerne les exigences physiques et chimiques (la teneur en matière grasse, la teneur en matière sèche, la teneur en matière grasse, l'indice d'acidité) et organoleptiques (l'aspect, la texture, le goût et l'odeur).

Modification 16:

Ante:

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

Aux 18-20^{e} siècles, le túró – à l'état naturel émietté, en morceaux de la taille de grains de blé ou de noisettes – était consommé frais ou conservé (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Une référence historique faisant allusion au caractère granuleux du túró remonte aussi à la période qui a suivi la première guerre mondiale. Cette référence indique que «le túró est fractionné en grumeaux de la taille d'une noisette [...] plus le túró est émietté et plus il reste frais» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294 à 296, 1925).

En 1925, il était écrit dans la revue Tejgazdasági Szemle que le túró avait au toucher «une consistance granuleuse et effritée» [A. Törs, 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni mentionne des grumeaux de caillé, une texture en morceaux assez souples, ainsi que des amas et des grumeaux rappelant le chou-fleur (Balatoni Mihály, 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

En 1979, le Dr Sándor Szakály et le Dr Gábor Tomka publient des données sur la consommation de 1970 à 1977, portant sur le développement de la consommation de túró de vache «à la texture en forme de chou-fleur» (Tejipar, vol. 28, no 1, 1979).

Pour le Dr Sándor Szakály, en Hongrie, «la variété grumeleuse compte pour 80 % de toute la production de túró» [...] «le "Rögös túró" présente une différence substantielle par rapport aux trois autres, à savoir que le caillage du lait destiné à la production peut uniquement être réalisé par acidification biologique» [...] (Dr S. Szakály, 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

D'après le Dr Sándor Szakály, le «Rögös túró», connu uniquement en Europe centrale, est un produit laitier hongrois ancestral, originaire de l'Ouest de l'Oural et fabriqué depuis des siècles de façon artisanale à partir de lait cru (Tejgazdaságtan, 2001).

Le caractère traditionnel du «Rögös túró» est établi par le fait qu'un chapitre distinct lui est consacré dans le répertoire «Hagyományok-Ízek-Régiók» ([Traditions, Goûts, Régions]) publié en 2002 par le ministère de l'agriculture et du développement rural et le Agrármarketing Centrum. Le répertoire contient uniquement des produits qui ont une histoire susceptible d'être étayée conformément au système d'exigences. Pour figurer dans le répertoire, les conditions fondamentales étaient de pouvoir justifier d'un passé de deux générations (50 ans) au moins, d'un savoir-faire et d'une certaine notoriété en relation avec le produit et de l'existence de la production et de la distribution.

Modification:

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

Références à la méthode d'obtention traditionnelle:

Aux 18-20e siècles, le túró – à l'état naturel émietté, en morceaux de la taille de grains de blé ou de noisettes – était consommé frais ou conservé (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Une référence historique faisant allusion au caractère granuleux du túró remonte aussi à la période qui a suivi la première guerre mondiale. Cette référence indique que «le túró est fractionné en grumeaux de la taille d'une noisette [...] plus le túró est émietté et plus il reste frais» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294 à 296, 1925).

Pour le Dr Sándor Szakály, en Hongrie, «la variété grumeleuse compte pour 80 % de toute la production de túró» [...] «le "Rögös túró" présente une différence substantielle par rapport aux trois autres, à savoir que le caillage du lait destiné à la production peut uniquement être réalisé par acidification biologique» [...] (Dr S. Szakály, 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Références aux caractéristiques spécifiques du produit (granuleux/sensation granuleuse/texture évoquant un chou-fleur):

En 1925, il était écrit dans la revue Tejgazdasági Szemle que le túró avait au toucher «une consistance granuleuse et effritée» [A. Törs, 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni mentionne des grumeaux de caillé, une texture en morceaux assez souples, ainsi que des amas et des grumeaux rappelant le chou-fleur (Balatoni Mihály, 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

En 1979, le Dr Sándor Szakály et le Dr Gábor Tomka publient des données sur la consommation de 1970 à 1977, portant sur le développement de la consommation de túró de vache «à la texture en forme de chou-fleur» (Tejipar, vol. 28, no 1, 1979).

Références à l'usage de la dénomination traditionnelle du produit:

D'après le Dr Sándor Szakály, le «Rögös túró», connu uniquement en Europe centrale, est un produit laitier hongrois ancestral, originaire de l'Ouest de l'Oural et fabriqué depuis des siècles de façon artisanale à partir de lait cru (Tejgazdaságtan, 2001).

Le caractère traditionnel du «Rögös túró» est établi par le fait qu'un chapitre distinct lui est consacré dans le répertoire «Hagyományok-Ízek-Régiók» ([Traditions, Goûts, Régions]) publié en 2002 par le ministère de l'agriculture et du développement rural et le Agrármarketing Centrum. Le répertoire contient uniquement des produits qui ont une histoire susceptible d'être étayée conformément au système d'exigences. Pour figurer dans le répertoire, les conditions fondamentales étaient de pouvoir justifier d'un passé de deux générations (50 ans) au moins, d'un savoir-faire et d'une certaine notoriété en relation avec le produit et de l'existence de la production et de la distribution.

Justification des modifications ci-dessus (3-16):

Motif 3: 4.2. Ingrédients et instruments pouvant être utilisés

Motif:

l'indice d'acidité ou les valeurs de pH équivalentes des ingrédients pouvant être utilisés figurent actuellement à la section intitulée «Exigences minimales en matière de contrôle». Étant donné que ces valeurs sont propres aux ingrédients particuliers concernés, il serait plus logique de les indiquer au moment où ces ingrédients sont définis, et elles devraient donc être supprimées de la section intitulée «Exigences minimales en matière de contrôle».

Motif 4: 4.2.1 «Prématuration», première phrase

Motif:

il est également possible d'avoir recours à la méthode de coagulation rapide sans passer par la prématuration: le lait de vache est alors ensemencé à une température comprise entre 30 et 32 °C, avec 4 à 5 % de ferments lactiques. Il conviendrait donc d'indiquer que la prématuration est facultative, plutôt qu'obligatoire. Par ailleurs, étant donné qu'il n'y a pas de prématuration pendant la coagulation lente, la partie de la phrase qui s'y rapporte devrait être supprimée. La modification n'a pas d'incidence sur la texture granuleuse ni sur le caractère traditionnel du produit; il s'agit uniquement d'une modification d'ordre technique, en phase avec les dernières avancées technologiques.

Motif 5: 4.2.1 «Prématuration», deuxième alinéa, deuxième phrase

Motif:

avec les avancées technologiques, la mesure traditionnelle de l'acidité a été remplacée dans certaines laiteries par une mesure plus précise du pH, qui garantit la préservation des propriétés traditionnelles. En conséquence, il convient d'indiquer dans le cahier des charges, outre le taux d'acidité, la valeur du pH équivalente. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci.

Motif 6: 4.2.1 «Prématuration», deuxième alinéa, deuxième phrase

Motif:

un seul type de dispositif de coagulation utilisé pour fabriquer le produit figurait dans le cahier des charges initial, alors que, dans la pratique, les réservoirs sont autant utilisés que les cuves, comme indiqué plus loin dans le cahier des charges. Cette modification est apportée à des fins de clarification uniquement; elle n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci.

Motif 7: 4.2.2 «Ajustement de la teneur en matière grasse», première phrase

Motif:

la pratique répandue consistant à ajuster la teneur en matière grasse n'était pas intégralement décrite dans le cahier des charges initial. Cette modification vise à définir toutes les méthodes d'ajustement de la teneur en matière grasse, dans un souci de clarté. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci.

Motif 8: 4.2.3 «Ensemencement»

Motif:

les avancées technologiques ont conduit à l'émergence de nouveaux ferments lactiques. Les quantités de ces ferments lactiques utilisées pour l'ensemencement peuvent varier d'un ferment lactique à l'autre. Étant donné que la quantité de ferments lactiques utilisée pour l'ensemencement varie en fonction du ferment, cela n'a pas de l'indiquer. En revanche, il est conseillé de suivre les instructions de dosage pour chaque ferment particulier. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit à sa qualité ou au caractère traditionnel du mode d'obtention. Il s'agit en l'occurrence d'une modification d'ordre technique qui tient compte des dernières avancées technologiques et répond aux attentes des consommateurs, et qui réduit le risque en matière de sécurité alimentaire de ce produit.

Motif 9: 4.2.4 «Coagulation», première phrase

Motif:

grâce aux avancées technologiques, la mesure de l'acidité a été remplacée dans certaines laiteries par une mesure plus précise du pH, qui garantit la préservation des propriétés traditionnelles. En conséquence, il convient d'indiquer dans le cahier des charges, outre le taux d'acidité, la valeur du pH équivalente.

En outre, étant donné qu'il est également possible d'avoir recours à la méthode de coagulation rapide sans passer par la prématuration, il convient d'inclure cette méthode dans le cahier des charges, par souci de clarté. Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit au caractère traditionnel de celui-ci. Il s'agit en l'occurrence d'une modification d'ordre technique qui tient compte des dernières avancées technologiques et répond aux attentes des consommateurs, et qui réduit le risque en matière de sécurité alimentaire de ce produit.

Motif 10: 4.2.5 «Travail du caillé», deuxième alinéa

Motif:

il existe d'autres méthodes que celle indiquée pour éviter que le caillé ne s'effrite: il convient donc de les inclure dans le cahier des charges. La mise en place de l'écran protecteur ou le remplacement du dispositif de découpage par des spatules nécessitent une expérience professionnelle, faute de quoi le produit ne sera pas conforme aux règles. Les nouvelles techniques de production du caillé ont été conçues pour obtenir et conserver un caillé de taille appropriée, de sorte que l'automatisation de la technique est une garantie en soi. Si la technique nécessite un écran protecteur, celui-ci doit être utilisé en tout temps. Toutefois, il existe également des techniques dans lesquelles seules des pales de brassage sont utilisées pour préserver la texture granuleuse requise. Dans ce cas, il n'est pas possible de mettre en place un écran protecteur en cours de procédé ni de remplacer le dispositif de découpage par des spatules.

grâce aux avancées technologiques, la mesure de l'acidité a été remplacée dans certaines laiteries par une mesure plus précise du pH, qui garantit la préservation des propriétés traditionnelles. En conséquence, outre le taux d'acidité traditionnel, il convient d'indiquer la valeur du pH.

Un fil ou un couteau est l'outil le plus couramment utilisé pour briser doucement le caillé.

La structure du caillé doit être protégée afin de préserver la texture granuleuse. C'est la raison pour laquelle il est laissé au repos à plusieurs reprises pendant quelques (1 à 2) minutes.

Un brassage régulier contribue également à une répartition uniforme de la chaleur.

Logiquement, les deux dernières phrases de l'alinéa auraient dû se trouver à la fin du point 4.2.5 «Travail du caillé»: elles y ont donc été déplacées (voir modification 12).

Ces modifications n'altèrent pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elles ne nuisent au caractère traditionnel de celui-ci. Il s'agit en l'occurrence de modifications d'ordre technique qui tiennent compte des dernières avancées technologiques et répondent aux attentes des consommateurs, et qui réduisent le risque en matière de sécurité alimentaire du produit.

Motif 11: 4.2.5 «Travail du caillé», troisième alinéa

Motif:

dans la technique utilisée par certaines laiteries, le dernier chauffage se produit à une température plus élevée afin d'améliorer le développement du caillé et d'accroître l'efficacité. Cela ne nuit pas au caractère traditionnel du produit final, ni n'en altère les caractéristiques organoleptiques essentielles ou la composition interne. L'augmentation de la température se justifie tant pour une coagulation lente et que pour une coagulation rapide. La fourchette de températures indiquée ne dépend pas de la durée de coagulation, mais de la technique utilisée. La fourchette de 30 à 60 °C est influencée non seulement par la méthode de coagulation utilisée par la laiterie en question, mais également par la technique de production.

Cette large fourchette de températures garantit également que le cahier des charges n'exclut pas les installations de plus petite taille ou celles qui utilisent des techniques insuffisamment réglementées, veillant à ce que les petites exploitations familiales comme les grandes entreprises de précision puissent produire du «Rögös túró» de haute qualité.

La suppression du mot supplémentaire s'explique par le fait que la finalité première du dernier chauffage est d'extraire le lactosérum.

L'intensité du dernier chauffage varie en fonction des différentes techniques de production (chauffage) utilisées, de sorte que cela n'a pas de sens de limiter l'intensité du dernier chauffage.

Dans certaines techniques modernes, douces et économes en énergie qui améliorent la qualité du produit, les différentes opérations ne sont pas séparées; ainsi, la dernière opération de chauffage peut être lancée même au cours du pressage préliminaire, pas seulement une fois celui-ci terminé. Dans ces techniques, le processus de production peut être raccourci, ce qui le rend plus rapide, plus économe en énergie et plus respectueux de l'environnement.

Ces modifications n'ont pas d'incidence sur la qualité du produit ni sur le caractère traditionnel de sa production. Il s'agit en l'occurrence de modifications d'ordre technique qui tiennent compte des dernières avancées technologiques et répondent aux attentes des consommateurs, et qui réduisent le risque en matière de sécurité alimentaire du produit.

Motif 12: 4.2.5 «Travail du caillé», quatrième alinéa

Motif:

l'expérience a montré qu'il y a toujours un dernier pressage: il convient donc de supprimer la phrase permettant de sauter cette étape. Conformément à la modification 10 proposée (voir «Modification 10»), les deux dernières phrases ont été déplacées vers cet alinéa, car cela semblait plus logique.

Motif 13: 4.2.6 «Refroidissement et soutirage»

Motif:

afin d'améliorer l'efficacité et la durabilité, il est courant dans certaines laiteries de procéder au refroidissement à une température plus élevée, avec une intensité variable, ce qui permet de produire un produit plus stable sur le plan microbiologique. Dans certaines techniques, pour obtenir la texture granuleuse de la manière la plus efficace possible, il est procédé au conditionnement alors que le produit est encore chaud; après quoi, il est refroidi, ce qui permet d'économiser plus d'énergie et de rendre le processus technologique plus rapide et plus favorable sur le plan microbiologique. Dans ce système fermé, le produit passe directement de la machine de conditionnement à une bobine de refroidissement, où il refroidit jusqu'à atteindre 10 °C en 55 minutes. Grâce à ce système fermé et au refroidissement rapide, le risque en matière de sécurité alimentaire du produit est extrêmement faible. Les fromages caillés fabriqués selon cette technique sont considérés comme les plus sûrs d'un point de vue microbiologique.

Grâce à la diversité des techniques et des pratiques de production, cela n'a pas de sens de quantifier l'intensité, mais l'augmentation de la température se justifie. Dans un souci de clarification, il est recommandé d'utiliser une formulation générale plutôt que de nommer les méthodes de refroidissement.

Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit à sa qualité ou au caractère traditionnel du mode d'obtention. Il s'agit en l'occurrence d'une modification d'ordre technique qui tient compte des dernières avancées technologiques et répond aux attentes des consommateurs, et qui réduit le risque en matière de sécurité alimentaire de ce produit.

Motif 14: 4.2.7 «Séparation du lactosérum», premier alinéa

Motif:

avec l'émergence de nouvelles techniques qui permettent d'améliorer l'efficacité et qui ne nuisent pas au caractère traditionnel du produit, plusieurs méthodes de séparation du lactosérum ont été adoptées. Il existe différentes méthodes pour chaque technique: dans un souci de clarté, il est recommandé d'utiliser une formulation générale plutôt que de nommer chaque méthode spécifiquement, tout en soulignant l'importance de préserver le caractère traditionnel du produit.

Cette modification n'altère pas les caractéristiques organoleptiques essentielles ni la composition interne du produit, pas plus qu'elle ne nuit à sa qualité ou au caractère traditionnel du mode d'obtention. Il s'agit en l'occurrence d'une modification d'ordre technique qui tient compte des dernières avancées technologiques et répond aux attentes des consommateurs, et qui réduit le risque en matière de sécurité alimentaire de ce produit.

Motif 15: 4.2 Sous-point «Exigences minimales en matière de contrôle»

Motif:

au cours du contrôle, seules les exigences de base à examiner doivent être énumérées, étant donné qu'elles ont déjà été incluses dans la rubrique correspondante du cahier des charges pour les opérations concernées, et les caractéristiques spécifiques concernant les ingrédients pouvant être utilisés seront indiquées conformément à la modification 5.3. Cette modification est apportée à des fins de clarification.

Motif 16: 4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

Motif:

lors de la description des éléments clés établissant le caractère traditionnel du produit, il est important de préciser à quel élément clé établissant le caractère traditionnel chaque référence se rapporte. Les références littéraires ont été regroupées selon qu'elles concernent:

— la méthode d'obtention traditionnelle,

— les caractéristiques spécifiques du produit, ou

— l'usage de la dénomination traditionnelle du produit.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Rögös túró»

N° UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Dénomination(s)**

«Rögös túró»

2. **État membre demandant l'enregistrement**

Hongrie

3. **Classe du produit visée à l'annexe XVIII du règlement d'exécution (UE) 2025/26**

Classe 1.3. Fromages

4. **Motifs de l'enregistrement**

4.1. *Produit concerné*

☒ résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit;

☐ est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La technique de production du «Rögös túró» est très différente de celle des autres fromages frais. La quantité superflue de lactosérum qui se trouve dans le caillé obtenu à partir du lait au moyen d'une coagulation acide ou mixte est séparée par une méthode douce, en garantissant jusqu'au bout, y compris lors des phases de fractionnement et de conditionnement, le maintien de la texture émiettée, granuleuse, et évoquant un chou-fleur.

C'est avant tout par sa texture, ainsi que par le procédé de travail du caillé et de séparation du lactosérum que le «Rögös túró» diffère des autres sortes de túró.

Il n'existe pas d'autre fromage frais ou produit laitier ainsi composé d'amas souples de grumeaux, évoquant un chou-fleur, que celui obtenu grâce à cette technique.

Ce produit, sans arômes ajoutés, est commercialisé sous une forme granuleuse, avec une humidité caractéristique et un goût légèrement aigre, et se démarque de tous les autres types de fromages frais présents sur le marché, car ceux-ci, par exemple, sont produits au moyen d'un traitement thermique ou après brassage, ou alors sont utilisés comme matières premières dans la préparation de pâtisseries sucrées et crémeuses.

Le «Rögös túró» compte parmi les denrées de base de la cuisine hongroise. Nombre de plats traditionnels ne peuvent être préparés qu'à partir du «Rögös túró».

4.2. *La dénomination du produit*

☒ a été traditionnellement utilisée pour désigner le produit;

☐ indique le caractère traditionnel du produit

Le terme «Rögös» (granuleux) dans le nom indique le caractère spécifique du produit: il désigne la texture composée de grumeaux de caillé évoquant un chou-fleur. La dénomination «túró», qui peut difficilement être traduite dans d'autres langues, désigne quant à elle un fromage frais spécifique, au goût agréablement acidulé, frais et aromatique.

5. **Description**

5.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, comprenant ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point b), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Le «Rögös túró» est un produit laitier de couleur ivoire ou crème, composé de grumeaux de caillé évoquant l'apparence d'un chou-fleur, agréablement acidulé, frais, à la saveur parfumée et aromatique. Au cours de la production, les grumeaux restent entiers; ils ne sont ni endommagés ni écrasés.

La surface des grumeaux est revêtue d'une pellicule de lactosérum. La teneur en humidité est répartie uniformément entre les grumeaux, de sorte que l'intérieur des grumeaux est également humide.

Caractéristiques physiques et chimiques:

acidité (°SH) 60 à 100 (sauf maigre: 60 à 90)

pH: 4,0 à 4,8

es Les différents degrés de matière grasse du «Rögös túró» sont les suivants: extra gras, gras, mi-gras, à faible teneur en matière grasse et maigre.

Les exigences physiques et chimiques pour les différentes teneurs en matière grasse sont les suivantes:

teneur en matière grasse	teneur en matière sèche	teneur en matière grasse de l'extrait sec
	% minimal (m/m)	% (m/m)
extra gras	40,0	au minimum 60,0
gras	35,0	au minimum 45,0 et inférieure à 60,0
mi-gras	25,0	au minimum 25,0 et inférieure à 45,0
à faible teneur en matière grasse	20,0	au minimum 10,0 et inférieure à 25,0
maigre	15,0	inférieure à 10,0

Caractéristiques organoleptiques:

Apparence	De couleur ivoire uniforme, ou de couleur crème dans sa version grasse et extra grasse.
Consistance	Amas évoquant l'apparence d'un chou-fleur constitués de grumeaux souples de 4 mm à 20 mm, dans lesquels peut apparaître une petite quantité de lactosérum. Lorsque les produits sont emballés mécaniquement, ils se présentent sous forme d'un bloc homogène, qui peut se fractionner en grumeaux souples ressemblant à un chou-fleur. Sa texture est sensiblement grumeleuse en bouche, mais il n'est pas difficile à avaler.
Parfum	Agréablement acidulé, aromatique, naturel, dépourvu d'odeur étrangère.
Saveur	Agréablement acidulée, fraîche et aromatique, parfumée, naturelle, dépourvue de saveur étrangère.

5.2. *Description de la méthode de production à suivre par les producteurs, comprenant, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et, s'il y a lieu, la désignation commerciale de l'espèce concernée et son nom scientifique, ainsi que la méthode d'élaboration du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point c), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Ingrédients et instruments pouvant être utilisés:

les ingrédients d'une qualité conforme à la législation en vigueur, tels que:

a) lait de vache cru ou pasteurisé — du lait écrémé au lait entier (avec une acidité maximale de 7,2 °SH ou un pH compris entre 6,6 et 6,85);

b) crème, homogénéisée ou non (avec un degré d'acidité du plasma de 7,2 °H ou un pH compris entre 6,4 et 7,0);

c) ferments lactiques contenant à la fois des ferments lactiques acidifiants et aromatisants, avec une bonne capacité d'acidification comprise entre 36 et 40 °SH (par exemple sous la forme d'une culture industrielle ou d'une culture de démarrage surgelée ou lyophilisée pour l'industrie laitière);

d) présure (coagulation mixte).

Méthode de production

Le «Rögös túró» peut être préparé par coagulation mixte, lente ou rapide. Il n'y a aucune différence entre les critères de qualité du «Rögös túró» issu des trois types de coagulation.

Les étapes sont identiques, mais les procédés techniques sont accélérés par élévation de la température et de la quantité de ferments lactiques (présure) ajoutée. L'objectif de la technologie par coagulation rapide est avant tout d'augmenter l'efficacité, grâce à une meilleure utilisation du récipient.

Le processus de production est le suivant:

1. Prématuration

Cette opération peut être appliquée pour la coagulation rapide.

Lors d'une coagulation rapide, la durée de coagulation est raccourcie grâce à la prématuration du lait de vache. Lors de cette dernière, on soumet le lait pasteurisé à 6,0-7,2 °SH (soit un pH compris entre 6,3 et 6,45) à une prématuration pour qu'il atteigne 9-11 °SH (soit un pH compris entre 5,9 et 6,1). La température de prématuration est de 12-15 °C et la durée nécessaire varie entre 6 et 8 heures.

La prématuration du lait (préacidification) a lieu dans des cuves ou des silos à lait. Par la suite, le lait ayant subi la prématuration est transféré le plus rapidement possible dans un dispositif (cuve ou réservoir) de coagulation.

2. Ajustement de la teneur en matière grasse

La teneur en matière grasse du lait doit être ajustée en fonction de la teneur finale en matière grasse du «Rögös túró». Cela peut se faire par écrémage partiel, par mélange de lait écrémé avec du lait entier, ou par mélange de crème, y compris de crème homogénéisée, avec du lait entier.

3. Ensemencement

Au cours de la coagulation lente, le lait de vache est ensemencé à une température comprise entre 22 et 32 °C. Au cours de la coagulation rapide, avec ou sans prématuration, le lait ou le lai prématuré est ensemencé à une température comprise entre 30 °C et 32 °C au moyen d'une culture lactique (en masse, en poudre ou congelée) dont la quantité dépend de la culture, la quantité d'ensemencement étant fixée dans le cahier des charges pour la culture. La quantité de culture — et donc la méthode de coagulation — est déterminée par le temps de coagulation prévu.

4. Caillage

Le lait ensemencé est soumis à une coagulation dans un dispositif de coagulation pendant 12 à 20 heures dans le cas d'une coagulation lente et pendant 4 à 6 heures dans le cas d'une coagulation rapide — ou pendant 6 à 8 heures dans le cas d'une coagulation rapide sans prématuration – jusqu'à atteindre une acidité comprise entre 30 et 38 ° SH, soit un pH compris entre 4,2 et 4,8. La coagulation lente se produit à une température comprise entre 22 et 32 °C, la coagulation rapide à une température comprise entre 30 et 32 °C. Lorsque le degré d'acidité souhaité est atteint, le caillé est délicatement rompu et on peut observer que le lactosérum s'est légèrement séparé. On utilise également de la présure pour la coagulation mixte.

5. Travail du caillé

Cette opération a pour but de réduire la teneur en eau du caillé jusqu'à atteindre la valeur caractéristique du produit. Elle consiste en un pressage préliminaire, un chauffage et un dernier pressage. Le travail du caillé nécessite une manipulation délicate, car celui-ci est assez friable.

Lors du pressage préliminaire, le caillé est rompu au moyen d'un appareil garantissant un fractionnement délicat, puis il est broyé, brassé et laissé au repos si nécessaire. Le but de l'opération est de faciliter la collecte du lactosérum contenu dans le caillé (synérèse). Au cours du broyage, après quelques minutes de repos, le caillé (30-38 °SH, ou un pH compris entre 4,2 et 4,8) est broyé en grains de la taille d'une noix environ (2 à 3 cm). Une fois le broyage terminé, une partie du lactosérum peut être éliminée. Au cours des phases suivantes, afin d'éviter ce que l'on appelle l'effritement du caillé, il est possible de placer un écran protecteur sur le dispositif de découpage ou d'utiliser des spatules plutôt qu'un dispositif de découpage. On maintient en mouvement par brassage les grumeaux de caillé broyés et flottant encore dans le lactosérum.

Le dernier chauffage a pour but de réduire les grumeaux de caillé et de libérer le lactosérum. Il consiste à remuer constamment jusqu'à atteindre 30 à 60 °C, quel que soit le type de coagulation. Cette dernière opération de chauffage peut également débuter au cours du pressage préliminaire.

Lors du dernier pressage, il convient d'agiter et de laisser déposer le caillé séreux jusqu'à atteindre la densité souhaitée. Si les grumeaux de caillé ne durcissent pas suffisamment pour atteindre la texture appropriée du «Rögös túró», il convient de favoriser leur solidification par une mise au repos de courte durée. Après un court temps de repos, les grumeaux de caillé doivent être mélangés à nouveau pour qu'ils ne s'agglutinent pas.

6. Refroidissement et soutirage

L'objectif est d'empêcher une trop grande acidification du caillé broyé et chauffé, de faire obstacle à la prolifération des contaminants microbiens éventuels, d'éviter l'agglutination du caillé et de contrôler le tassement. Le caillé doit être refroidi de manière à ce que la température à la fin du refroidissement ne dépasse pas 35 °C. Le refroidissement peut avoir lieu avant ou après le conditionnement.

Le mélange de lactosérum et de caillé du «Rögös túró» est soutiré du dispositif de coagulation au moyen de la gravité ou grâce à une pompe préservant la structure du caillé.

7. Séparation du lactosérum

Le lactosérum séparé du caillé doit être éliminé, en conservant la texture granuleuse. La phase essentielle de la formation de la texture granuleuse est la séparation du lactosérum. Lors de la séparation, le caillé est remué précautionneusement et régulièrement pour éviter d'endommager la texture en forme de chou-fleur. L'opération se prolonge tant que la teneur en matière sèche et le degré d'acidité requis ne sont pas atteints.

8. Transvasement, conditionnement, étiquetage et stockage

Lors de cette opération, il faut veiller à ne pas briser et à ne pas endommager la consistance granuleuse. L'utilisation d'un gaz inerte est autorisée lors du conditionnement. La teneur en matière grasse visée au point 4.1 doit être indiquée sur l'emballage. Le «Rögös túró» doit être conservé à une température maximale de 10 °C, d'une manière excluant les effets mécaniques.

Exigences minimales en matière de contrôle:

pour ce qui est du caractère particulier de ce produit, lors du contrôle du «Rögös túró», il y a lieu d'examiner plus spécifiquement ce qui suit:

— les caractéristiques qualitatives spécifiques des ingrédients utilisés dans la production;

— le respect du point 4 au cours du processus de production;

— en ce qui concerne la qualité du produit fini, le respect du point 4 en ce qui concerne les exigences physiques et chimiques (la teneur en matière grasse, la teneur en matière sèche, la teneur en matière grasse, l'indice d'acidité) et organoleptiques (l'aspect, la texture, le goût et l'odeur).

5.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point d), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Références à la méthode d'obtention traditionnelle

Aux 18-20^{e} siècles, le túró – à l'état naturel émietté, en morceaux de la taille de grains de blé ou de noisettes – était consommé frais ou conservé (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Une référence historique faisant allusion au caractère granuleux du túró remonte aussi à la période qui a suivi la première guerre mondiale. Cette référence indique que «le túró est fractionné en grumeaux de la taille d'une noisette (...) plus le túró est émietté et plus il reste frais» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294 à 296, 1925).

Pour le Dr Sándor Szakály, en Hongrie, «la variété grumeleuse compte pour 80 % de toute la production de túró» [...] «le "Rögös túró" présente une différence substantielle par rapport aux trois autres, à savoir que le caillage du lait destiné à la production peut uniquement être réalisé par acidification biologique» [...] (Dr S. Szakály, 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Références aux caractéristiques spécifiques du produit (granuleux/sensation granuleuse/texture évoquant un chou-fleur)

En 1925, il était écrit dans la revue Tejgazdasági Szemle que le túró avait au toucher «une consistance granuleuse et effritée» [A. Törs, 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni mentionne des grumeaux de caillé, une texture en morceaux assez souples, ainsi que des amas et des grumeaux rappelant le chou-fleur (Balatoni Mihály, 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

En 1979, le Dr Sándor Szakály et le Dr Gábor Tomka publient des données sur la consommation de 1970 à 1977, portant sur le développement de la consommation de túró de vache «à la texture en forme de chou-fleur» (Tejipar, vol. 28, no 1, 1979).

Références à l'usage de la dénomination traditionnelle du produit

D'après le Dr Sándor Szakály, le «Rögös túró», connu uniquement en Europe centrale, est un produit laitier hongrois ancestral, originaire de l'Ouest de l'Oural et fabriqué depuis des siècles de façon artisanale à partir de lait cru (Tejgazdaságtan, 2001).

Le caractère traditionnel du «Rögös túró» est établi par le fait qu'un chapitre distinct lui est consacré dans le répertoire «Hagyományok-Ízek-Régiók» ([Traditions, Goûts, Régions]) publié en 2002 par le ministère de l'agriculture et du développement rural et le Agrármarketing Centrum. Le répertoire contient uniquement des produits qui ont une histoire susceptible d'être étayée conformément au système d'exigences. Pour figurer dans le répertoire, les conditions fondamentales étaient de pouvoir justifier d'un passé de deux générations (50 ans) au moins, d'un savoir-faire et d'une certaine notoriété en relation avec le produit et de l'existence de la production et de la distribution.

6. **Exigences en matière d'étiquetage**

—