Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na temelju članka 59. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 61. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAJAMČENO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

(članak 66. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Rögös túró”

EU br.: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025.

1. **Naziv proizvoda na koji se odnosi izmjena**

„Rögös túró”

2. **Država članica iz koje potječe zahtjev**

Mađarska

3. **Rubrike specifikacije proizvoda na koje se odnose izmjene**

☐ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Metoda proizvodnje

☐ Drugo

4. **Opis i razlozi izmjene (izmjena)**

Rubrika na koju izmjena utječe: Opis proizvoda

Popis izmjena (1. – 2.):

Izmjena 1.: 3.1. (prvi odlomak, druga rečenica)

Postojeća specifikacija:

Višak sirutke iz skute proizvedene od osnovnog mliječnog sastojka grušanjem s pomoću kiseline ili sirila i mliječne kiseline nježno se uklanja gravitacijskim sredstvima i pretakanjem, odnosno prešanjem pod vlastitom težinom gruša, čime se u konačnici, čak i u fazi rezanja na komade i pakiranja, osigurava tekstura nalik na cvjetaču.

Izmjena:

Višak sirutke iz skute proizvedene od osnovnog mliječnog sastojka grušanjem s pomoću kiseline ili sirila i mliječne kiseline nježno se uklanja, čime se u konačnici, čak i u fazi rezanja na komade i pakiranja, osigurava tekstura nalik na cvjetaču.

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

Izmjena 2: točka 4.1. specifikacije proizvoda, Fizikalni i kemijski zahtjevi

Izmjena 2.1:

Fizikalnim zahtjevima dodana je pH vrijednost:

pH vrijednost: 4,0 – 4,8

Izmjena 2.2:

Ispred tablice sa sažetkom fizikalnih i kemijskih zahtjeva umetnut je sljedeći tekst s objašnjenjima:

Stupnjevi masti sira „Rögös túró" su sljedeći: punomasni, masni, djelomično obrani, s niskim udjelom masti i obrani. Stupnjevi masti moraju zadovoljavati sljedeće fizikalne i kemijske zahtjeve:

Razlozi za navedene izmjene (1. – 2.):

Razlog 1.: 3.1. (prvi odlomak, druga rečenica)

Razlog:

Pojavile su se nove i učinkovitije tehnike, među ostalim za cijeđenje smjese sirutke i skute, koje ne utječu na tradicionalna svojstva proizvoda. Budući da se te metode mogu razlikovati ovisno o proizvođaču ili tehnici, navođenje metoda bilo bi ograničavajuće. Te bi metode stoga trebalo izbrisati iz specifikacije proizvoda. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 2.: 4.1. Fizikalni i kemijski zahtjevi

Razlog za izmjenu 2.1.:

Uslijed tehnološkog napretka mjerenje kiselosti u nekim je mljekarama zamijenjeno točnijim mjerenjem pH-vrijednosti kojim se jamči očuvanje tradicionalnih svojstava. Zbog toga bi uz tradicionalnu razinu kiselosti u specifikaciji proizvoda trebalo navesti i odgovarajuću pH-vrijednost. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva.

Razlog za izmjenu 2.2.:

U opisu bi trebalo navesti da proizvod ima različite stupnjeve masti, tj. punomasni, masni, djelomično obrani, s niskim udjelom masti i obrani.

Rubrika na koju izmjena utječe: Metoda proizvodnje

Popis izmjena (3. – 16.):

Izmjena 3:

Točka 4.2. specifikacije proizvoda, Sastojci i instrumenti koji se mogu upotrebljavati

Postojeća specifikacija:

(a) sirovo ili pasterizirano kravlje mlijeko, od obranog mlijeka do punomasnog mlijeka;

(b) vrhnje, neovisno je li homogenizirano ili ne;

(c) mliječna kultura (npr. u obliku industrijske kulture odnosno duboko zamrznute ili liofilizirane mliječne starter kulture);

(d) sirilo (za kombinirano grušanje).

Izmjena:

(a) sirovo ili pasterizirano kravlje mlijeko, od obranog mlijeka do punomasnog mlijeka (s kiselinskim stupnjem od najviše 7,2 °SH ili pH vrijednošću od 6,6 – 6,85);

(b) vrhnje, neovisno je li homogenizirano ili ne (s najvećim kiselinskim stupnjem plazme od 7,2 °SH ili pH vrijednošću od 6,4 – 7,0);

(c) mliječna kultura s kiselinskim stupnjem 36 – 40°SH i bakterijama mliječne kiseline dobre sposobnosti zakiseljavanja i proizvodnje arome (npr. u obliku industrijske kulture odnosno duboko zamrznute ili liofilizirane mliječne starter kulture).

(d) sirilo (za kombinirano grušanje).

Izmjena 4:

4.2.1. *Predzrenje, prva rečenica*

Postojeća specifikacija:

Taj se postupak primjenjuje isključivo pri ubrzanom načinu grušanja. U slučaju sporog grušanja predzrenje kravljeg mlijeka nije potrebno.

Izmjena:

Taj se postupak može primjenjivati pri ubrzanom načinu grušanja.

Izmjena 5:

4.2.1. *Predzrenje, drugi odlomak, druga rečenica*

Postojeća specifikacija:

Tijekom tog postupka mlijeko pasterizirano pri kiselinskom stupnju 6,0 – 7,2 °SH dozrijeva do kiselinskog stupnja 9 - 11 °SH.

Izmjena:

Tijekom tog postupka mlijeko pasterizirano pri kiselinskom stupnju 6,0 – 7,2 °SH (ili pH vrijednosti od 6,3 – 6,45) dozrijeva do kiselinskog stupnja 9 – 11 °SH (ili pH vrijednosti od 5,9 – 6,1).

Izmjena 6:

4.2.1. *Predzrenje, treći odlomak, druga rečenica*

Postojeća specifikacija:

Kada postupak završi mlijeko se u što kraćem roku stavlja u napravu za grušanje.

Izmjena:

Kada postupak završi mlijeko se u što kraćem roku stavlja u napravu ili spremnik za grušanje.

Izmjena 7:

4.2.2. *Prilagođavanje udjela masti, prva rečenica*

Postojeća specifikacija:

Kada je udio masti potrebno prilagoditi, kravljem mlijeku dodaje se punomasno mlijeko ili homogenizirano vrhnje, ovisno o konačnom udjelu masti u siru „Rögös túró”.

Izmjena:

Udio masti u mlijeku mora se prilagoditi u skladu s konačnim stupnjem masti sira „Rögös túró”. To se može postići djelomičnim obiranjem, miješanjem obranog mlijeka s punomasnim mlijekom ili miješanjem vrhnja, uključujući homogenizirano vrhnje, s punomasnim mlijekom.

Izmjena 8:

4.2.3. *Dodavanje sirila*

Postojeća specifikacija:

Tijekom sporog grušanja kravlje se mlijeko siri na temperaturi 22 – 32 °C s pomoću 0,5 – 1,5 % količine mliječne kulture (ili jednakovrijedne mliječne kulture u prahu ili zamrznute mliječne kulture).

Tijekom ubrzanog grušanja prethodno dozrelo mlijeko siri se na temperaturi 30 – 32 °C s pomoću količine mliječne kulture 4 – 5 %.

Izmjena:

Tijekom ubrzanog grušanja s predzrenjem ili bez njega mlijeko ili mlijeko koje je podvrgnuto predzrenju siri se na temperaturi od 30 – 32 °C s pomoću mliječne kulture (industrijske, u prahu ili smrznute), čija količina ovisi o kulturi, a količina sirila koje se dodaje utvrđena je u specifikaciji za tu kulturu. Planirano vrijeme grušanja određuje količinu kulture, a time i metodu grušanja.

Izmjena 9:

4.2.4. *Grušanje, prva rečenica*

Postojeća specifikacija:

Mlijeko kojemu je dodano sirilo gruša u spremniku za grušanje 12 – 20 sati u slučaju sporog grušanja, a 4 – 6 sati u slučaju ubrzanog grušanja, dok ne dosegne kiselinski stupanj 30 – 38 °SH.

Izmjena:

Mlijeko kojemu je dodano sirilo gruša u spremniku za grušanje 12 – 20 sati u slučaju sporog grušanja, a 4 – 6 sati u slučaju ubrzanog grušanja ili 6 – 8 sati u slučaju ubrzanog grušanja bez predzrenja, dok ne dosegne kiselinski stupanj 30 – 38 °SH ili pH vrijednost 4,2 – 4,6.

Izmjena 10:

4.2.5. *Prerada skute, drugi odlomak*

Postojeća specifikacija:

Tijekom faze prvog prešanja skuta se nježno lomi odgovarajućom napravom, zatim se usitnjuje, miješa i po potrebi ostavi počivati. U ovoj fazi cilj je omogućiti da se iz skute brzo izdvoji sirutka (sinereza). Tijekom usitnjavanja očvrsnuta skuta, koja je počivala nekoliko minuta (pri 30 – 38 °SH) sjecka se u grudice koje su približno veličine oraha (2 – 3 cm). Nakon usitnjavanja dio sirutke mora se ocijediti. Kako bi se spriječilo raspadanje skute, tijekom sljedeće faze na napravu za rezanje postavlja se zaštita ili se umjesto te naprave upotrebljavaju špatule. Usitnjene grudice skute koje i dalje plutaju u sirutki miješaju se kako bi ih se zadržalo u pokretu. Ako grudice skute ne očvrsnu brzinom koja je potrebna kako bi se postigla svojstva skute „Rögös túró”, postupak solidifikacije može se potaknuti tako da ih se ostavi da slegnu i kratko počinu. Nakon kratkog počivanja grudice skute moraju se ponovno miješati da se ne bi slijepile.

Izmjena:

Tijekom faze prvog prešanja skuta se nježno lomi odgovarajućom napravom, zatim se usitnjuje, miješa i po potrebi ostavi počivati. U ovoj fazi cilj je pospješiti izdvajanje sirutke iz skute (sinereza). Tijekom usitnjavanja skuta, koja je počivala nekoliko minuta (pri 30 – 38 °SH ili pH vrijednosti od 4,2 – 4,6) sjecka se u grudice veličine oraha (2 – 3 cm). Nakon usitnjavanja dio sirutke može se ukloniti. Kako bi se spriječilo raspadanje skute, tijekom sljedeće faze na napravu za rezanje može se postaviti zaštita ili se umjesto te naprave mogu upotrebljavati špatule. Usitnjene grudice skute koje i dalje plutaju u sirutki miješaju se kako bi ih se zadržalo u pokretu.

Izmjena 11:

4.2.5. *Prerada skute, treći odlomak*

Postojeća specifikacija:

Nakon faze prvog prešanja slijedi zagrijavanje. Time se dodatno smanjuju grudice skute i izdvaja sirutka. Skuta se zagrijava pri intenzitetu od 1 °C na 2,5 minute i stalno se miješa dok temperatura ne dosegne 30 – 40 °C u slučaju sporog grušanja, odnosno 36 – 48 °C u slučaju ubrzanog grušanja.

Izmjenae:

Svrha drugog zagrijavanja jest smanjiti grudice skute i izdvojiti sirutku. Drugo zagrijavanje provodi se kontinuiranim miješanjem dok se ne postigne temperatura od 30 – 60 °C, bez obzira na vrstu grušanja. Postupak drugog zagrijavanja može započeti i tijekom faze prvog prešanja.

Izmjena 12:

4.2.5. *Prerada skute, četvrti odlomak*

Postojeća specifikacija:

Tijekom drugog prešanja skuta u sirutki mora se stalno miješati i ostaviti da se slegne dok ne postigne željenu čvrstoću. Faza drugog prešanja može se preskočiti ako se skuta proizvodi sporim načinom grušanja.

Izmjena:

Tijekom drugog prešanja skuta u sirutki mora se stalno miješati i ostaviti da se slegne dok ne postigne željenu čvrstoću. Ako grudice skute ne očvrsnu brzinom koja je potrebna kako bi se postigla tekstura skute „Rögös túró”, postupak solidifikacije može se potaknuti tako da ih se ostavi da slegnu i kratko počinu. Nakon kratkog počivanja grudice skute moraju se ponovno miješati da se ne bi slijepile.

Izmjena 13:

4.2.6. *Hlađenje i cijeđenje*

Postojeća specifikacija:

Postupkom se sprječava prekomjerno kiseljenje usitnjene i zagrijane skute i širenje mikrobioloških onečišćivača kako se skuta ne bi slijepila i kako bi se regulirala kompresija. Skuta se hladi u napravi za grušanje (bačva ili spremnik) pri intenzitetu od 3 4 °C po minuti dok ne dosegne 18 – 22 °C.

Može se hladiti u sirutki bačve ili spremnika, kojoj se mora omogućiti kretanje po pločastom izmjenjivaču topline ugrađenom u vod za cijeđenje i koja se ohladi na temperaturu manju od 5 °C. Kada se sirutka ocijedi za hlađenje se može koristiti i voda za piće. Hlađenje u rashladnoj komori pruža i odgovarajuću sigurnost. Postojeće kulture i same sprječavaju prekomjerno kiseljenje.

Mješavina sirutke i skute „Rögös túró” ocijedi se iz naprave za grušanje gravitacijskim sredstvima ili crpkom koja čuva teksturu skute.

Izmjena:

Postupkom se sprječava prekomjerno kiseljenje usitnjene i zagrijane skute i širenje mikrobioloških onečišćivača kako se skuta ne bi slijepila i kako bi se regulirala kompresija. Skuta se mora ohladiti tako da temperatura na kraju hlađenja ne bude viša od 35 °C. Može se ohladiti prije ili nakon pakiranja.

Mješavina sirutke i skute „Rögös túró” ocijedi se iz naprave za grušanje gravitacijskim sredstvima ili crpkom koja čuva teksturu skute.

Izmjena 14:

4.2.7. *Odvajanje sirutke, prvi odlomak, prva i druga rečenica*

Postojeća specifikacija:

Nakon što se sirutka odvoji od skute treba je ukloniti. Ključna faza oblikovanja grudičaste strukture je metoda odvajanja sirutke (pretakanje).

Izmjena:

Sirutka odvojena od skute mora se ukloniti kako bi se očuvala grudičasta tekstura. Odvajanje sirutke najvažnija je faza u oblikovanju grudičaste teksture.

Izmjena 15:

Podtočka 4.2. *Minimalni zahtjevi za verifikaciju*

Postojeća specifikacija:

Zbog specifičnih svojstava proizvoda pri pregledavanju sira „Rögös túró” treba posebno ispitati sljedeće elemente:

Posebna svojstva kvalitete sljedećih tvari (kravljeg mlijeka, vrhnja, čistih kultura bakterija mliječne kiseline) koje se upotrebljavaju za proizvodnju, uključujući:

— svježe kravlje mlijeko s kiselinskim stupnjem od najviše 7,2 °SH,

— vrhnje s kiselinskim stupnjem plazme od najviše 7,2 °SH,

— mliječnu kulturu s kiselinskim stupnjem 36 – 40°SH i bakterijama mliječne kiseline dobre sposobnosti zakiseljavanja i proizvodnje arome (npr. u obliku industrijske kulture odnosno duboko zamrznute ili liofilizirane mliječne starter kulture).

Odredbe iz točke 4. moraju se poštivati tijekom postupka proizvodnje, posebno:

— grušanje: kiselost (30 – 36 °SH) i vrijeme grušanja (4 – 20 sati),

— prerada skute: provjera čvrstoće skute (treba biti glatka i trebalo bi je moći precizno odvojiti od omota, 32 – 38 °SH),

— hlađenje skute (dok ne dosegne 18 – 22 °C, pri intenzitetu od 3 – 4 °C po minuti),

— odvajanje sirutke (pažljivo, cijeđenjem bez prešanja, odnosno gravitacijskim sredstvima).

Kvaliteta gotovog proizvoda:

— odredbe iz točke 4. moraju se poštovati tijekom provjere fizikalnih i kemijskih zahtjeva (udio masti, udio suhe tvari, maseni udio masti, kiselost),

— odredbe iz točke 4. moraju se poštovati tijekom provjere organoleptičkih zahtjeva (izgled, tekstura, okus i miris).

Izmjena:

Zbog specifičnih svojstava proizvoda pri pregledavanju sira „Rögös túró” treba posebno ispitati sljedeće elemente:

— posebna svojstva kvalitete sastojaka koje se upotrebljavaju u proizvodnji,

— usklađenost s točkom 4. tijekom postupka proizvodnje;

— kad je riječ o kvaliteti gotovog proizvoda, usklađenost s točkom 4. u pogledu fizikalnih i kemijskih zahtjeva (stupanj masti, udio suhe tvari, udio masti, kiselost) i organoleptičkih zahtjeva (izgled, tekstura, okus i miris).

Izmjena 16:

Postojeća specifikacija:

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda

U razdoblju 18. – 20. stoljeća skuta se konzumirala svježa ili se konzervirala usitnjavanjem u prirodnom stanju na komadiće veličine zrna ili lješnjaka (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jedan povijesni opis grudičaste teksture skute datira iz razdoblja nakon Prvog svjetskog rata. U njemu se navodi da se „skuta usitnjava na grudice veličine lješnjaka […] i što je skuta rahlija, to je dulje svježa” (Gratz, O., A tej és tejtermékek, 1925., str. 294. – 296.)

U reviji „Tejgazdasági Szemle” iz 1925. piše da je skuta grudičasta ili rahla (Törs, A., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása), 1925.).

Mihály Balatoni govori o „grudicama skute, finoj, rahloj, gruboj teksturi koja nalikuje cvjetači, grudicama koje podsjećaju na cvjetaču (Balatoni, M., Étkezési Túró gyártása, 1960.).

Dr. Sándor Szakály i dr. Gábor Tomka 1979. objavili su podatke o trendovima konzumacije skute „teksture nalik na cvjetaču” između 1970. i 1977. (Tejipar, 1979., svezak 28., br. 1.).

Prema navodima dr. Sándora Szakálya, u Mađarskoj „grudičasta vrsta čini 80 % ukupne proizvodnje skute...” Skuta „Rögös túró” bitno se razlikuje od ostalih triju vrsta jer se grušanje mlijeka kojim se ona proizvodi događa isključivo biološkim kiseljenjem... (Szakály, S., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs, 1980.).

Dr. Sándor Szakály navodi da je „Rögös túró”, poznat samo u srednjoj Europi, drevni mađarski mliječni proizvod koji potječe sa zapadnog Urala i stoljećima se proizvodi u kućnoj radinosti iz sirovog mlijeka (Tejgazdaságtan, 2001.).

Tradicionalni karakter sira „Rögös túró” opisuje se u zasebnom poglavlju koje mu je posvećeno u zbirci „Hagyományok-Ízek-Régiók” koju su 2002. izdali Ministarstvo poljoprivrede i Agrármarketing Centrum. Zbirka obuhvaća samo proizvode čija se povijest može dokumentirati u skladu s relevantnim kriterijima. Kako bi se proizvod uvrstio u zbirku mora se dokazati da se proizvodi barem dvije generacije (50 godina) i mora biti riječ o poznatom, uglednom proizvodu koji se proizvodi i distribuira.

Izmjena:

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda

Upućivanja na tradicionalnu metodu proizvodnje:

U razdoblju 18. – 20. stoljeća skuta se konzumirala svježa ili se konzervirala usitnjavanjem u prirodnom stanju na komadiće veličine zrna ili lješnjaka (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jedan povijesni opis grudičaste teksture skute datira iz razdoblja nakon Prvog svjetskog rata. U njemu se navodi da se „skuta usitnjava na grudice veličine lješnjaka […] i što je skuta rahlija, to je dulje svježa” (Gratz, O., A tej és tejtermékek, 1925., str. 294. – 296.)

Prema navodima dr. Sándora Szakálya, u Mađarskoj „grudičasta vrsta čini 80 % ukupne proizvodnje skute...” Skuta „Rögös túró” bitno se razlikuje od ostalih triju vrsta jer se grušanje mlijeka kojim se ona proizvodi događa isključivo biološkim kiseljenjem... (Szakály, S., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs, 1980.).

Upućivanja na posebna svojstva proizvoda (grudičasta tekstura / tekstura nalik cvjetači):

U reviji „Tejgazdasági Szemle” iz 1925. piše da je skuta grudičasta ili rahla (Törs, A., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása), 1925.).

Mihály Balatoni govori o „grudicama skute, finoj, rahloj, gruboj teksturi koja nalikuje cvjetači, grudicama koje podsjećaju na cvjetaču (Balatoni, M., Étkezési Túró gyártása, 1960.).

Dr. Sándor Szakály i dr. Gábor Tomka 1979. objavili su podatke o trendovima konzumacije skute „teksture nalik na cvjetaču” između 1970. i 1977. (Tejipar, 1979., svezak 28., br. 1.).

Upućivanja na upotrebu tradicionalnog naziva proizvoda:

Dr. Sándor Szakály navodi da je „Rögös túró”, poznat samo u srednjoj Europi, drevni mađarski mliječni proizvod koji potječe sa zapadnog Urala i stoljećima se proizvodi u kućnoj radinosti iz sirovog mlijeka (Tejgazdaságtan, 2001.).

Tradicionalni karakter sira „Rögös túró” opisuje se u zasebnom poglavlju koje mu je posvećeno u zbirci „Hagyományok-Ízek-Régiók” koju su 2002. izdali Ministarstvo poljoprivrede i Agrármarketing Centrum. Zbirka obuhvaća samo proizvode čija se povijest može dokumentirati u skladu s relevantnim kriterijima. Kako bi se proizvod uvrstio u zbirku mora se dokazati da se proizvodi barem dvije generacije (50 godina) i mora biti riječ o poznatom, uglednom proizvodu koji se proizvodi i distribuira.

Razlozi za navedene izmjene (3. – 16.):

Razlog 3.: 4.2. Sastojci i instrumenti koji se mogu upotrebljavati:

Razlog:

Kiselost ili odgovarajuće pH vrijednosti za sastojke koji se mogu upotrebljavati u postojećoj su specifikaciji navedene u rubrici „Minimalni zahtjevi za verifikaciju”. Budući da se te vrijednosti odnose na konkretne sastojke, bilo bi smislenije navesti ih pri definiranju sastojaka te bi ih stoga trebalo izbrisati iz rubrike „Minimalni zahtjevi za verifikaciju”.

Razlog 4.: 4.2.1. Predzrenje, prva rečenica

Razlog:

Metoda ubrzanog grušanja može se primijeniti i bez predzrenja ako se kravlje mlijeko siri na temperaturi od 30 – 32 °C, s 4 – 5 % mliječne kulture. Stoga bi predzrenje trebalo navesti kao neobvezno, a ne obvezno. Osim toga, budući da se predzrenje ne provodi pri sporom grušanju, dio rečenice koji se na to odnosi trebalo bi izbrisati. Ta promjena ne utječe na grudičastu teksturu ni tradicionalna svojstva proizvoda, već je isključivo tehničke naravi u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima.

Razlog 5.: 4.2.1. Predzrenje, drugi odlomak, druga rečenica

Razlog:

Uslijed tehnološkog napretka tradicionalno mjerenje kiselosti u nekim je mljekarama zamijenjeno točnijim mjerenjem pH vrijednosti kojim se jamči očuvanje tradicionalnih svojstava. Zbog toga bi uz razinu kiselosti u specifikaciji proizvoda trebalo prikazati odgovarajuću pH-vrijednost. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva.

Razlog 6.: 4.2.1. Predzrenje, treći odlomak, druga rečenica

Razlog:

U izvornoj specifikaciji proizvoda navedena je samo jedna vrsta naprave za grušanje koja se upotrebljava u proizvodnji proizvoda. Međutim, u praksi se uz bačve često upotrebljavaju spremnici, kako je navedeno u nastavku specifikacije proizvoda. Izmjena služi samo u svrhu pojašnjenja. Njome se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva.

Razlog 7.: 4.2.2. Prilagođavanje udjela masti, prva rečenica

Razlog:

Raširena praksa prilagodbe udjela masti nije u cijelosti opisana u izvornoj specifikaciji proizvoda. Izmjenom se radi jasnoće nastoje definirati sve metode za prilagodbu udjela masti. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva.

Razlog 8.: 4.2.3. Dodavanje sirila

Razlog:

Uslijed tehnološkog napretka pojavile su se nove mliječne kulture. Količine tih mliječnih kultura koje služe za sirenje mogu se razlikovati ovisno o mliječnoj kulturi. Nema smisla navesti količinu mliječne kulture za sirenje jer se ona razlikuje ovisno o kulturi. Umjesto toga, preporučuje se slijediti upute za doziranje za svaku pojedinu kulturu. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegovu kvalitetu ni tradicionalna svojstva njegove proizvodnje. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 9.: 4.2.4. Grušanje, prva rečenica

Razlog:

Uslijed tehnološkog napretka mjerenje kiselosti u nekim je mljekarama zamijenjeno točnijim mjerenjem pH vrijednosti kojim se jamči očuvanje tradicionalnih svojstava. Zbog toga bi uz razinu kiselosti u specifikaciji proizvoda trebalo prikazati odgovarajuću pH-vrijednost.

Osim toga, s obzirom na to da se metoda ubrzanog grušanja može primijeniti i bez predzrenja, tu bi metodu radi jasnoće trebalo navesti u specifikaciji. Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 10.: 4.2.5. Prerada skute, drugi odlomak

Razlog:

Postoje i druge metode za sprečavanje raspadanja skute osim navedene, koje bi također trebalo navesti u specifikaciji proizvoda. Za postavljanje zaštite ili korištenje špatula umjesto naprave za rezanje potrebno je radno iskustvo. U protivnom proizvod neće biti u skladu s pravilima. Nove tehnike proizvodnje skute osmišljene su kako bi se postigla i očuvala odgovarajuća veličina skute, pa je automatizacija tehnike sama po sebi jamstvo. Ako je za neku tehniku potrebna zaštita, ona se mora koristiti u svakom trenutku. Međutim, postoje i tehnike u kojima se za očuvanje potrebne grudičaste teksture koriste samo lopatice za miješanje. U tom slučaju tijekom tog postupka nije moguće postaviti zaštitu ili koristiti špatule umjesto naprave za rezanje.

Uslijed tehnološkog napretka mjerenje kiselosti u nekim je mljekarama zamijenjeno točnijim mjerenjem pH-vrijednosti kojim se jamči očuvanje tradicionalnih svojstava. Zbog toga bi uz tradicionalnu razinu kiselosti trebalo prikazati pH-vrijednost.

Skuta se najčešće nježno razbija žicom ili nožem.

Struktura skute mora biti zaštićena kako bi se očuvala grudičasta tekstura. Zbog toga skuta u više navrata počiva nekoliko minuta (1 – 2 minute).

Redovito miješanje također doprinosi ravnomjernoj raspodjeli topline.

Zadnje dvije rečenice iz tog odlomka logički pripadaju na kraj točke 4.2.5. Prerada skute, pa su premještene onamo (vidjeti izmjenu 12.).

Izmjenama se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegova tradicionalna svojstva. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 11.: 4.2.5. Prerada skute, treći odlomak

Razlog:

Neke mljekare koriste tehniku u kojoj se drugo zagrijavanje odvija na višoj temperaturi kako bi se poboljšao razvoj skute i povećala učinkovitost. To ne utječe na tradicionalna svojstva konačnog proizvoda, bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav. Povećanje temperature opravdano je i za sporo i za ubrzano grušanje. Navedeni raspon ne ovisi o trajanju grušanja, nego o korištenoj tehnici. Na raspon od 30 – 60 °C ne utječe samo metoda grušanja koju primjenjuje određena mljekara, nego i tehnika proizvodnje.

Širok temperaturni raspon određen je i zato kako se iz specifikacije ne bi isključila manja postrojenja ili ona u kojima se primjenjuju tehnike koje nisu dovoljno regulirane, čime se jamči da visokokvalitetni sir „Rögös túró” mogu proizvoditi i mala obiteljska poljoprivredna gospodarstva i velika poduzeća s preciznim tehnologijama.

Dodatna je riječ izbrisana jer je primarna svrha drugog zagrijavanja ekstrakcija sirutke.

Nema smisla ograničavati intenzitet drugog zagrijavanja jer se on razlikuje ovisno o različitim tehnikama proizvodnje (zagrijavanja).

U nekim modernim, nježnim, energetski učinkovitim tehnikama kojima se poboljšava kvaliteta proizvoda postupci nisu odvojeni. To znači da postupak drugog zagrijavanja može započeti i tijekom faze prvog prešanja, a ne tek nakon nje. U tim se tehnikama proizvodni postupak može skratiti kako bi bio brži, energetski učinkovitiji i ekološki prihvatljiviji.

Izmjene ne utječu na kvalitetu proizvoda ni na tradicionalna svojstva njegove proizvodnje. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 12.: 4.2.5. Prerada skute, četvrti odlomak

Razlog:

Iskustvo je pokazalo da se faza drugog prešanja uvijek provodi, pa bi rečenicu kojom se dopušta preskakanje te faze trebalo izbrisati. U skladu s predloženom izmjenom 10. (vidjeti izmjenu 10.), zadnje dvije rečenice premještene su u ovaj odlomak jer takav redoslijed ima više smisla.

Razlog 13.: 4.2.6. Hlađenje i cijeđenje

Razlog:

U nekim se mljekarama radi bolje učinkovitosti i održivosti hlađenje uobičajeno provodi na višoj temperaturi, različitim intenzitetom, što omogućuje proizvodnju mikrobiološki stabilnijeg proizvoda. Kako bi se što učinkovitije postigla grudičasta tekstura, pri nekim se tehnikama proizvod pakira dok je još vruć, a zatim se hladi, čime se štedi više energije, a tehnološki postupak se ubrzava i postaje mikrobiološki povoljniji. U tom zatvorenom sustavu proizvod prolazi izravno iz stroja za pakiranje kroz rashladnu zavojnicu, gdje se u 55 minuta ohladi na 10 °C. Zahvaljujući zatvorenom sustavu i brzom hlađenju rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane iznimno je nizak. Sirevi od skute koji se proizvode tom tehnikom smatraju se najsigurnijima s mikrobiološkog stajališta.

Zahvaljujući raznolikosti tehnika i proizvodnih postupaka nema smisla kvantificirati intenzitet, ali je povećanje temperature opravdano. Radi jasnoće preporučuje se općenita formulacija umjesto navođenja načinâ hlađenja.

Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegovu kvalitetu ni tradicionalna svojstva njegove proizvodnje. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 14.: 4.2.7. Odvajanje sirutke, prvi odlomak

Razlog:

S pojavom novih učinkovitijih tehnika koje ne utječu na tradicionalna svojstva proizvoda u praksi je uvedeno nekoliko metoda odvajanja sirutke. Postoje različite metode za svaku tehniku, pa se radi jasnoće preporučuje općenita formulacija umjesto navođenja konkretnih metoda, uz naglašavanje da su tradicionalna svojstva proizvoda očuvana.

Izmjenom se ne mijenjaju bitna organoleptička svojstva ni unutarnji sastav proizvoda niti ona utječe na njegovu kvalitetu ni tradicionalna svojstva njegove proizvodnje. Riječ je o tehničkoj promjeni koja je u skladu s najnovijim tehnološkim dostignućima i zahtjevima potrošača te smanjuje rizik koji proizvod predstavlja za sigurnost hrane.

Razlog 15.: Podtočka 4.2. Minimalni zahtjevi za verifikaciju

Razlog:

Potrebno je navesti samo osnovne zahtjeve koje treba ispitati tijekom verifikacije jer su oni već navedeni u odgovarajućoj rubrici specifikacije proizvoda za predmetne postupke, a posebna svojstva sastojaka koji se mogu upotrebljavati navest će se u skladu s izmjenom 5.3. Izmjena služi u svrhu pojašnjenja.

Razlog 16.: 4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda

Razlog:

Pri opisivanju ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda važno je navesti na koji se ključni element koji određuje tradicionalna svojstva odnosi svako upućivanje. Upućivanja na literaturu grupirana su prema tome odnose li se na:

— tradicionalnu metodu proizvodnje,

— specifična svojstva proizvoda ili

— upotrebu tradicionalnog naziva proizvoda.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Rögös túró”

EU br.: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025.

1. **Naziv(i)**

„Rögös túró”

2. **Država članica koja podnosi zahtjev za registraciju**

Mađarska

3. **Razred proizvoda iz Priloga XVIII. Provedbenoj uredbi (EU) 2025/26**

Razred 1.3. Sirevi

4. **Razlozi za registraciju**

4.1. *Proizvod:*

☒ čiji način proizvodnje, prerada ili sastav odgovaraju tradicionalnoj praksi za taj proizvod.

☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

Tehnika proizvodnje sira „Rögös túró” znatno se razlikuje od proizvodnje ostalih svježih sireva. Višak sirutke iz skute proizvedene od osnovnog mliječnog sastojka grušanjem s pomoću kiseline ili sirila i mliječne kiseline nježno se uklanja, čime se u konačnici, čak i u fazi rezanja na komade i pakiranja, osigurava tekstura nalik na cvjetaču.

„Rögös túró” razlikuje se od ostalih vrsta skute prvenstveno teksturom koja se dobiva postupcima proizvodnje skute i odvajanja sirutke.

Nijedan drugi svježi sir ili mliječni proizvod nema teksturu koja sadržava skupine rahlih grudica koje podsjećaju na cvjetaču i oblikuju se zahvaljujući toj tehnici proizvodnje.

Taj proizvod, koji ne sadržava arome i stavlja se na tržište u blago kiselom, karakteristično vlažnom i rahlom obliku, razlikuje se od ostalih vrsta svježeg sira koje se prodaju na tržištu i proizvode, primjerice, toplinskom obradom i miješenjem ili kao osnovni sastojak slatkih i kremastih kolača ili peciva.

„Rögös túró” smatra se jednom od osnovnih namirnica mađarske kuhinje. Brojna tradicionalna jela mogu se pripremiti upotrebljavajući samo „Rögös túró”.

4.2. *Naziv proizvoda:*

☒ tradicionalno se upotrebljava za označivanje proizvoda

☐ opisuje tradicionalna svojstva proizvoda.

Izraz „Rögös” [grudast] u nazivu označava posebna svojstva proizvoda, odnosno njegovu teksturu koja sadržava grudice što podsjećaju na cvjetaču. Izraz „túró”, koji je teško prevesti na druge jezike, označava svježi sir ugodno kiselog, svježeg i aromatičnog okusa.

5. **Opis**

5.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka ili organoleptička svojstva (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (b) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Boje bjelokosti ili žućkastobijel, „Rögös túró” mliječni je proizvod koji svojim grudicama skute podsjeća na cvjetaču i ima ugodno kiseo, svjež, bogat i aromatičan okus. Tijekom proizvodnje grudice ostaju cijele i nisu oštećene ili zdrobljene.

Površina grudica prekrivena je tankim slojem sirutke. Udio je vlažnosti u grudicama ravnomjeran pa su one vlažne čak i iznutra.

Fizikalni i kemijski zahtjevi:

Kiselost (°SH) 60 – 100 (osim obranog: 60 – 90)

pH vrijednost: 4,0 – 4,8

Stupnjevi masti sira „Rögös túró” su sljedeći: punomasni, masni, djelomično obrani, s niskim udjelom masti i obrani.

Stupnjevi masti moraju zadovoljavati sljedeće fizikalne i kemijske zahtjeve:

Udio masti	Udio suhe tvari	Sadržaj masti u suhoj tvari
	najmanje % (m/m)	% (m/m)
ekstramasni	40,0	60,0 ili više
punomasni	35,0	45,0 – 60,0
masni	25,0	25,0 – 45,0
polumasni	20,0	10,0 – 25,0
posni	15,0	manje od 10,0

Organoleptički zahtjevi:

Izgled	Ujednačene boje bjelokosti ili, u slučaju punomasne i ekstramasne vrste, žućkastobijele boje.
Tekstura	Skupine rahlih grudica (veličine 4 – 20 mm) koje podsjećaju na cvjetaču, uz koje se mogu pojaviti male količine sirutke. Ako su proizvodi strojno pakirani imaju oblik homogenog bloka koji se može razlomiti u rahle grudice koje podsjećaju na cvjetaču. Grudičasta tekstura sira osjeti se u ustima, ali ne zapinje pri gutanju.
Aroma	Ugodno kisela, aromatična, čista, bez stranih mirisa.
Okus	Ugodno kiseo, svjež i aromatičan, bogat, čist, bez stranih okusa.

5.2. *Opis metode proizvodnje koju proizvođači moraju slijediti, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka te, ako je relevantno, trgovački naziv uključene vrste i njezin znanstveni naziv, kao i metodu pripreme proizvoda (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (c) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Sastojci i instrumenti koji se mogu upotrebljavati:

Sastojci koji zadovoljavaju standarde kvalitete utvrđene važećim propisima:

(a) sirovo ili pasterizirano kravlje mlijeko, od obranog mlijeka do punomasnog mlijeka (s kiselinskim stupnjem od najviše 7,2 °SH ili pH vrijednošću od 6,6 – 6,85);

(b) vrhnje, neovisno je li homogenizirano ili ne (s najvećim kiselinskim stupnjem plazme od 7,2 °SH ili pH vrijednošću od 6,4 – 7,0);

(c) mliječna kultura s kiselinskim stupnjem 36 – 40°SH i bakterijama mliječne kiseline dobre sposobnosti zakiseljavanja i proizvodnje arome (npr. u obliku industrijske kulture odnosno duboko zamrznute ili liofilizirane mliječne starter kulture).

(d) sirilo (za kombinirano grušanje).

Metoda proizvodnje:

„Rögös túró” može se proizvesti kombiniranim, sporim ili ubrzanim načinom grušanja. Parametri kvalitete sireva „Rögös túró” proizvedenih na ta tri načina međusobno se ne razlikuju.

Faze proizvodnje su jednake, ali tehnološki postupci ubrzavaju se povećavanjem temperature i količine dodanih mliječnih kultura, odnosno sirila. Ubrzanim načinom grušanja prvenstveno se povećava učinkovitost i bolje iskorištavaju spremnici.

Postupak proizvodnje odvija se na sljedeći način:

1. Predzrenje

Taj se postupak može primjenjivati pri ubrzanom načinu grušanja.

Predzrenjem kravljeg mlijeka pri ubrzanom načinu grušanja skraćuje se vrijeme grušanja. Tijekom tog postupka mlijeko pasterizirano pri kiselinskom stupnju 6,0 – 7,2 °SH (ili pH vrijednosti od 6,3 – 6,45) dozrijeva do kiselinskog stupnja 9 – 11 °SH (ili pH vrijednosti od 5,9 – 6,1). Predzrenje odvija se 6 – 8 sati na temperaturi 12 – 15 °C.

Predzrenje (predzakiseljavanje) mlijeka odvija se u spremnicima ili silosima za mlijeko. Kada postupak završi mlijeko se u što kraćem roku stavlja u napravu ili spremnik za grušanje.

2. Prilagođavanje udjela masti

Udio masti u mlijeku mora se prilagoditi u skladu s konačnim stupnjem masti sira „Rögös túró”. To se može postići djelomičnim obiranjem, miješanjem obranog mlijeka s punomasnim mlijekom ili miješanjem vrhnja, uključujući homogenizirano vrhnje, s punomasnim mlijekom.

3. Dodavanje sirila:

Pri sporom grušanju kravlje se mlijeko siri na temperaturi 22 – 32 °C. Tijekom ubrzanog grušanja s predzrenjem ili bez njega mlijeko ili mlijeko koje je podvrgnuto predzrenju siri se na temperaturi od 30 – 32 °C s pomoću mliječne kulture (industrijske, u prahu ili smrznute), čija količina ovisi o kulturi, a količina sirila koje se dodaje utvrđena je u specifikaciji za tu kulturu. Planirano vrijeme grušanja određuje količinu kulture, a time i metodu grušanja.

4. Grušanje:

Mlijeko kojemu je dodano sirilo gruša u spremniku za grušanje 12 – 20 sati u slučaju sporog grušanja, a 4 – 6 sati u slučaju ubrzanog grušanja ili 6 – 8 sati u slučaju ubrzanog grušanja bez predzrenja, dok ne dosegne kiselinski stupanj 30 – 38 °SH ili pH vrijednost 4,2 – 4,8. Sporo grušanje odvija se na temperaturi 22 – 32 °C, a ubrzano grušanje na temperaturi 30 – 32 °C. Sirilo se upotrebljava i za kombinirano grušanje.

5. Prerada skute

Postupkom se smanjuje udio vode u skuti do uobičajene vrijednosti za taj proizvod. Postupak obuhvaća prvo prešanje, zagrijavanje i drugo prešanje. S obzirom na to da je skuta vrlo rahla potrebno ju je pažljivo preraditi.

Tijekom faze prvog prešanja skuta se nježno lomi odgovarajućom napravom, zatim se usitnjuje, miješa i po potrebi ostavi počivati. U ovoj fazi cilj je pospješiti izdvajanje sirutke iz skute (sinereza). Tijekom usitnjavanja skuta, koja je počivala nekoliko minuta (pri 30 – 38 °SH ili pH vrijednosti od 4,2 – 4,8) sjecka se u grudice veličine oraha (2 – 3 cm). Nakon usitnjavanja dio sirutke može se ukloniti. Kako bi se spriječilo raspadanje skute, tijekom sljedeće faze na napravu za rezanje može se postaviti zaštita ili se umjesto te naprave mogu upotrebljavati špatule. Usitnjene grudice skute koje i dalje plutaju u sirutki miješaju se kako bi ih se zadržalo u pokretu.

Svrha drugog zagrijavanja jest smanjiti grudice skute i izdvojiti sirutku. Drugo zagrijavanje provodi se kontinuiranim miješanjem dok se ne postigne temperatura od 30 – 60 °C, bez obzira na vrstu grušanja. Postupak drugog zagrijavanja može započeti i tijekom faze prvog prešanja.

Tijekom drugog prešanja skuta u sirutki mora se stalno miješati i ostaviti da se slegne dok ne postigne željenu čvrstoću. Ako grudice skute ne očvrsnu brzinom koja je potrebna kako bi se postigla tekstura skute „Rögös túró”, postupak solidifikacije može se potaknuti tako da ih se ostavi da slegnu i kratko počinu. Nakon kratkog počivanja grudice skute moraju se ponovno miješati da se ne bi slijepile.

6. Hlađenje i cijeđenje

Postupkom se sprječava prekomjerno kiseljenje usitnjene i zagrijane skute i širenje mikrobioloških onečišćivača kako se skuta ne bi slijepila i kako bi se regulirala kompresija. Skuta se mora ohladiti tako da temperatura na kraju hlađenja ne bude viša od 35 °C. Može se ohladiti prije ili nakon pakiranja.

Mješavina sirutke i skute „Rögös túró” ocijedi se iz naprave za grušanje gravitacijskim sredstvima ili crpkom koja čuva teksturu skute.

7. Odvajanje sirutke

Sirutka odvojena od skute mora se ukloniti kako bi se očuvala grudičasta tekstura. Odvajanje sirutke najvažnija je faza u oblikovanju grudičaste teksture. Skuta se tijekom odvajanja s vremena na vrijeme pažljivo pomiče kako bi se očuvala neoštećena tekstura nalik na cvjetaču. Odvajanje se nastavlja dok se ne dosegne udio suhe tvari i kiselosti potreban za određeni udio masnoće.

8. Ulijevanje, pakiranje, označivanje i skladištenje

U ovoj je fazi važno očuvati grudičastu teksturu cjelovitom i neoštećenom. Tijekom pakiranja može se koristiti inertni zaštitni plin. Stupanj masti iz točke 4.1. mora biti naveden na pakiranju. Najveća temperatura na kojoj se „Rögös túró” smije čuvati iznosi 10 °C, pri čemu se koristi metoda koja isključuje mehanički utjecaj.

Minimalni zahtjevi za verifikaciju:

Zbog specifičnih svojstava proizvoda pri pregledavanju sira „Rögös túró” treba posebno ispitati sljedeće elemente:

— posebna svojstva kvalitete sastojaka koje se upotrebljavaju u proizvodnji,

— usklađenost s točkom 4. tijekom postupka proizvodnje;

— kad je riječ o kvaliteti gotovog proizvoda, usklađenost s točkom 4. u pogledu fizikalnih i kemijskih zahtjeva (stupanj masti, udio suhe tvari, udio masti, kiselost) i organoleptičkih zahtjeva (izgled, tekstura, okus i miris).

5.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (d) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26*

Upućivanja na tradicionalnu metodu proizvodnje

U razdoblju 18. – 20. stoljeća skuta se konzumirala svježa ili se konzervirala usitnjavanjem u prirodnom stanju na komadiće veličine zrna ili lješnjaka (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jedan povijesni opis grudičaste teksture skute datira iz razdoblja nakon Prvog svjetskog rata. U njemu se navodi da se „skuta usitnjava na grudice veličine lješnjaka […] i što je skuta rahlija, to je dulje svježa" (Gratz, O., A tej és tejtermékek, 1925., str. 294. – 296.)

Prema navodima dr. Sándora Szakálya, u Mađarskoj „grudičasta vrsta čini 80 % ukupne proizvodnje skute..." Skuta „Rögös túró" bitno se razlikuje od ostalih triju vrsta jer se grušanje mlijeka kojim se ona proizvodi događa isključivo biološkim kiseljenjem... (Szakály, S., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs, 1980.).

Upućivanja na posebna svojstva proizvoda (grudičasta tekstura / tekstura nalik cvjetači)

U reviji „Tejgazdasági Szemle" iz 1925. piše da je skuta grudičasta ili rahla (Törs, A., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása), 1925.).

Mihály Balatoni govori o „grudicama skute, finoj, rahloj, gruboj teksturi koja nalikuje cvjetači, grudicama koje podsjećaju na cvjetaču (Balatoni, M., Étkezési Túró gyártása, 1960.).

Dr. Sándor Szakály i dr. Gábor Tomka 1979. objavili su podatke o trendovima konzumacije skute „teksture nalik na cvjetaču" između 1970. i 1977. (Tejipar, 1979., svezak 28., br. 1.).

Upućivanja na upotrebu tradicionalnog naziva proizvoda

Dr. Sándor Szakály navodi da je „Rögös túró", poznat samo u srednjoj Europi, drevni mađarski mliječni proizvod koji potječe sa zapadnog Urala i stoljećima se proizvodi u kućnoj radinosti iz sirovog mlijeka (Tejgazdaságtan, 2001.).

Tradicionalni karakter sira „Rögös túró" opisuje se u zasebnom poglavlju koje mu je posvećeno u zbirci „Hagyományok-Ízek-Régiók" koju su 2002. izdali Ministarstvo poljoprivrede i Agrármarketing Centrum. Zbirka obuhvaća samo proizvode čija se povijest može dokumentirati u skladu s relevantnim kriterijima. Kako bi se proizvod uvrstio u zbirku mora se dokazati da se proizvodi barem dvije generacije (50 godina) i mora biti riječ o poznatom, uglednom proizvodu koji se proizvodi i distribuira.

6. **Zahtjevi za označivanje**

—