C/2026/3897

20.7.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica del disciplinare ai sensi dell'articolo 59, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

(Articolo 66 del regolamento (UE) 2024/1143)

«Rögös túró»

N. UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Nome del prodotto cui si riferisce la modifica**

«Rögös túró»

2. **Stato membro da cui proviene la domanda**

Ungheria

3. **Voci del disciplinare interessate dalla modifica**

☐ Nome del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Metodo di ottenimento

☐ Altro

4. **Descrizione e motivi della modifica o delle modifiche**

Sezione interessata dalla modifica: Descrizione del prodotto

Elenco delle modifiche (1-2)

Modifica 1: 3.1 (primo paragrafo, seconda frase)

In precedenza:

La quantità superflua di siero di latte che si trova nella cagliata ottenuta dal latte viene separata mediante coagulazione acida o mista, con delicatezza, sfruttando la gravità e per decantazione (ad esempio autocompattandosi). Si deve avere cura di mantenere, anche nella fase di porzionatura e di confezionamento, la struttura friabile e grumosa che ricorda quella del cavolfiore.

Modifica:

La quantità superflua di siero di latte che si trova nella cagliata ottenuta dal latte viene separata mediante coagulazione acida o mista, avendo cura di mantenere, anche nella fase di porzionatura e di confezionamento, la struttura friabile e grumosa che ricorda quella del cavolfiore.

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

Modifica 2: Punto 4.1 del disciplinare «Requisiti fisici e chimici»

Modifica 2.1:

Ai requisiti fisici è stato aggiunto un valore del pH:

pH: 4,0-4,8

Modifica 2.2:

Prima della tabella riassuntiva dei requisiti fisici e chimici è stato inserito il testo esplicativo seguente:

I diversi gradi di grasso del «Rögös túró» sono i seguenti: latte intero, grasso, parzialmente scremato, a basso tenore di grasso e scremato. I requisiti fisici e chimici relativi ai vari gradi di grasso sono i seguenti:

Motivazioni delle suddette modifiche (1-2)

Motivazione 1: 3.1 (primo paragrafo, seconda frase)

Motivazione

Sono emerse nuove tecniche che migliorano l'efficienza senza alterare il carattere tradizionale del prodotto, anche per quanto riguarda lo sgocciolamento della miscela di siero di latte e di caglio. Poiché tali metodi possono variare a seconda del produttore o della tecnica, specificarne i dettagli costituirebbe una limitazione. È pertanto opportuno eliminare tali metodi dal disciplinare. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale. Si tratta piuttosto di una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 2: 4.1 Requisiti fisici e chimici:

Motivazione per la modifica 2.1

Grazie ai progressi tecnologici, in alcuni caseifici la misurazione dell'acidità è stata sostituita da una misurazione del pH più accurata, che garantisce che le proprietà tradizionali siano preservate. Per tale motivo, nel disciplinare è opportuno indicare il valore del pH equivalente accanto al tradizionale livello di acidità. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale.

Motivazione per la modifica 2.2

La descrizione dovrebbe indicare che il prodotto è disponibile in diversi gradi di grassi, ossia latte intero, grasso, parzialmente scremato, a basso tenore di grasso e scremato.

Sezione interessata dalla modifica: Metodo di ottenimento

Elenco delle modifiche (3-16)

Modifica 3:

Punto 4.2 del disciplinare «Ingredienti e strumenti che possono essere utilizzati»

In precedenza:

a) latte vaccino crudo o pastorizzato, dal latte scremato al latte intero;

b) crema, anche omogeneizzata;

c) fermenti lattici (ad esempio sotto forma di coltura industriale o di lattoinnesto surgelato o liofilizzato);

d) caglio (per la coagulazione mista).

Modifica:

a) latte vaccino crudo o pastorizzato, da scremato a intero (con un grado di acidità massima del plasma di 7,2° SH o un pH di 6,6-6,85);

b) crema, anche omogeneizzata (con un grado di acidità massima del plasma di 7,2° SH o un pH di 6,4-7,0);

c) fermenti lattici contenenti batteri lattici acidificanti e aromatizzanti con una buona capacità di acidificazione a 36-40° SH (ad esempio sotto forma di coltura industriale o di lattoinnesto surgelato o liofilizzato);

d) caglio (per la coagulazione mista).

Modifica 4:

4.2.1. *«Prestagionatura», prima frase*

In precedenza:

Questo processo viene applicato solo per il metodo della coagulazione rapida. Con il metodo della coagulazione lenta non occorre sottoporre il latte vaccino a prestagionatura.

Modifica:

Questo processo può essere applicato per il metodo della coagulazione rapida.

Modifica 5:

4.2.1. *«Prestagionatura», secondo paragrafo, seconda frase*

In precedenza:

Durante la prestagionatura il latte, pastorizzato a 6,0-7,2°SH, viene sottoposto a prestagionatura fino a quando raggiunge 9-11°SH.

Modifica:

Durante la prestagionatura il latte, pastorizzato a 6,0-7,2°SH (o con un pH di 6,3-6,45), viene sottoposto a prestagionatura fino a quando raggiunge 9-11°SH (o un pH di 5,9-6,1).

Modifica 6:

4.2.1. *«Prestagionatura», terzo paragrafo, seconda frase*

In precedenza:

In seguito il latte sottoposto a prestagionatura viene trasferito il più rapidamente possibile nel dispositivo (vasca) di coagulazione.

Modifica:

In seguito il latte sottoposto a prestagionatura viene trasferito il più rapidamente possibile nel dispositivo (vasca o deposito) di coagulazione.

Modifica 7:

4.2.2. *«Aggiustamento del tenore di grasso», prima frase*

In precedenza:

In funzione del tenore finale di materia grassa del «Rögös túró», viene aggiunto latte intero o crema omogeneizzata al latte vaccino.

Modifica:

Il tenore di grasso del latte deve essere adeguato in funzione del grado di grasso finale del «Rögös túró». Ciò può essere ottenuto mediante scrematura parziale, mescolando latte scremato con latte intero, oppure mescolando crema, compresa quella omogeneizzata, con latte intero.

Modifica 8:

4.2.3. *«Cagliatura»*

In precedenza:

Durante la coagulazione lenta, il latte vaccino viene cagliato a una temperatura di 22-32° C utilizzando tra 0,5 e 1,5 % di fermenti lattici (o un quantitativo equivalente di fermenti lattici in polvere o surgelati).

Durante la coagulazione rapida, il latte vaccino sottoposto a prestagionatura viene cagliato a una temperatura di 30-32° C utilizzando tra il 4 e il 5 % di fermenti lattici.

Modifica:

Durante la coagulazione lenta, il latte vaccino viene cagliato a una temperatura di 22-32° C. Durante la coagulazione rapida, con o senza prestagionatura, il latte o il latte prestagionato viene cagliato a una temperatura di 30-32 °C utilizzando fermenti lattici (industriali, in polvere o surgelati) la cui quantità dipende dal tipo di coltura, mentre la quantità di caglio è stabilita nelle specifiche relative alla coltura. La quantità di coltura, e quindi il metodo di coagulazione, è determinata dal tempo di coagulazione previsto.

Modifica 9:

4.2.4. *«Coagulazione», prima frase*

In precedenza:

Il latte cagliato viene fatto coagulare in un dispositivo di coagulazione per 12-20 ore nel caso della coagulazione lenta o per 4-6 ore nel caso della coagulazione rapida, fino a quando raggiunge 30-38° SH.

Modifica:

Il latte cagliato viene fatto coagulare in un dispositivo di coagulazione per 12-20 ore nel caso della coagulazione lenta o per 4-6 ore nel caso della coagulazione rapida, o per 6-8 ore nel caso della coagulazione rapida senza prestagionatura, fino a quando raggiunge 30-38° SH o un pH di 4,2-4,6.

Modifica 10:

4.2.5. *«Lavorazione della cagliata», secondo paragrafo*

In precedenza:

Durante la pressatura preliminare la cagliata viene rotta servendosi di un apparecchio che permette un frazionamento delicato, in seguito viene triturata, mescolata e lasciata riposare, se necessario. Lo scopo dell'operazione è di raccogliere rapidamente il siero di latte contenuto nella cagliata (sineresi). Durante la triturazione, dopo qualche minuto di riposo, la cagliata solidificata (30-38° SH) viene triturata in grumi delle dimensioni approssimative di una noce (2-3 cm). Terminata l'operazione di triturazione, una parte del siero di latte deve essere eliminata. Nella fase successiva, per impedire alla cagliata di sbriciolarsi, viene posta una pellicola protettiva sull'utensile impiegato per il taglio o in alternativa si utilizzano delle spatole. I grumi di cagliata triturati che ancora galleggiano nel siero di latte vengono rimescolati di continuo. Se i grumi di cagliata non si solidificano abbastanza per arrivare alla consistenza del «Rögös túró» è possibile favorire il processo di solidificazione lasciando riposare la cagliata per un breve tempo. Dopo tale periodo di riposo i grumi di cagliata devono essere nuovamente rimescolati per impedire che si agglomerino.

Modifica:

Durante la pressatura preliminare la cagliata viene rotta servendosi di un apparecchio che permette un frazionamento delicato, in seguito viene triturata, mescolata e lasciata riposare, se necessario. Lo scopo dell'operazione è facilitare la raccolta del siero di latte contenuto nella cagliata (sineresi). Durante la triturazione, dopo qualche minuto di riposo (30-38° SH o pH 4,2-4,6), la cagliata viene triturata in grumi delle dimensioni di una noce (2-3 cm). Terminata l'operazione di triturazione, una parte del siero di latte deve essere eliminata. Nella fase successiva, per impedire alla cagliata di sbriciolarsi, viene posta una pellicola protettiva sull'utensile impiegato per il taglio o in alternativa si utilizzano delle spatole. I grumi di cagliata triturati che ancora galleggiano nel siero di latte vengono rimescolati di continuo.

Modifica 11:

4.2.5. *«Lavorazione della cagliata», terzo paragrafo*

In precedenza:

La pressatura preliminare viene seguita da un'operazione di riscaldamento per compattare ulteriormente i grumi di cagliata e favorire il rilascio del siero di latte. I grumi di cagliata vengono riscaldati ad un'intensità di 1° C ogni 2,5 minuti, mescolando di continuo, fino al raggiungimento di una temperatura di 30-40° C nel caso della coagulazione lenta e di 36-48° C nel caso della coagulazione accelerata.

Modifica:

La seconda operazione di riscaldamento serve a compattare i grumi di cagliata e favorire il rilascio del siero di latte. La seconda operazione di riscaldamento è effettuata rimescolando di continuo, fino al raggiungimento di una temperatura di 30-60 °C, indipendentemente dal tipo di coagulazione. La seconda operazione di riscaldamento può essere avviata anche durante la pressatura preliminare.

Modifica 12:

4.2.5. *«Lavorazione della cagliata», quarto paragrafo*

In precedenza:

Durante la seconda pressatura la cagliata sierosa deve essere mescolata continuamente e lasciata depositare fino a quando non raggiunge il grado di solidità desiderato. La seconda pressatura può essere omessa nel caso della coagulazione lenta.

Modifica:

Durante la seconda pressatura la cagliata sierosa deve essere mescolata continuamente e lasciata depositare fino a quando non raggiunge il grado di solidità desiderato. Se i grumi di cagliata non si solidificano abbastanza per arrivare alla consistenza del «Rögös túró» è possibile favorire il processo di solidificazione lasciando riposare la cagliata per un breve tempo. Dopo tale periodo di riposo i grumi di cagliata devono essere nuovamente rimescolati per impedire che si agglomerino.

Modifica 13:

4.2.6. *«Raffreddamento e sgocciolamento»*

In precedenza:

L'obiettivo è evitare un'acidificazione eccessiva della cagliata triturata e riscaldata, impedire la diffusione di eventuali contaminanti microbici, evitare che la cagliata si agglomeri e controllare la compattazione. La cagliata viene raffreddata in un dispositivo di coagulazione (vasca o deposito) ad un'intensità di 3-4° C al minuto fino ad arrivare alla temperatura di 18-22° C.

L'ambiente di raffreddamento può essere dato dallo stesso siero di latte della vasca o del deposito, che deve poter circolare sullo scambiatore di calore a placche della linea di sgocciolamento, ed essere raffreddato a una temperatura inferiore a 5° C. Dopo lo sgocciolamento del siero di latte è possibile utilizzare anche acqua potabile per l'operazione di raffreddamento. Anche il raffreddamento in una camera di raffreddamento assicura una sicurezza sufficiente. Le stesse colture in corso impediscono un'acidificazione eccessiva.

La miscela di siero di latte e di caglio del «Rögös túró» viene sgocciolata dal dispositivo di coagulazione per gravità o per mezzo di una pompa che mantenga la consistenza della cagliata.

Modifica:

L'obiettivo è evitare un'acidificazione eccessiva della cagliata triturata e riscaldata, impedire la diffusione di eventuali contaminanti microbici, evitare che la cagliata si agglomeri e controllare la compattazione. La cagliata deve essere raffreddata in modo che la temperatura al termine del raffreddamento non superi i 35 °C. Il raffreddamento può avvenire prima o dopo il confezionamento.

La miscela di siero di latte e di caglio del «Rögös túró» viene sgocciolata dal dispositivo di coagulazione per gravità o per mezzo di una pompa che mantenga la consistenza della cagliata.

Modifica 14:

4.2.7. *«Separazione del siero di latte», primo paragrafo, prima e seconda frase*

In precedenza:

Una volta separato dalla cagliata, il siero di latte deve essere rimosso. Fondamentale per la formazione della consistenza a grumi è il metodo di separazione del siero di latte (decantazione).

Modifica:

Il siero di latte che si è separato dalla cagliata deve essere rimosso, preservando la consistenza grumosa della cagliata. Fondamentale per la formazione della consistenza a grumi è la separazione del siero di latte.

Modifica 15:

4.2. *sottopunto «Requisiti minimi in materia di controllo»*

In precedenza:

In considerazione del carattere specifico del prodotto, al momento del controllo del «Rögös túró» occorre verificare specificamente i seguenti aspetti.

Le caratteristiche qualitative specifiche degli ingredienti (latte vaccino, crema, colture pure di batteri di fermenti lattici) impiegati nella produzione, tra cui:

— latte fresco vaccino, con un grado di acidità massima di 7,2° SH;

— crema con un grado di acidità massima del plasma di 7,2° SH;

— fermenti lattici contenenti batteri lattici acidificanti e aromatizzanti con una buona capacità di acidificazione a 36-40° SH (ad esempio sotto forma di coltura industriale o di lattoinnesto surgelato o liofilizzato).

Nel corso del processo di produzione devono essere rispettate le condizioni previste al punto 4, in particolare:

— coagulazione: grado di acidità (30-36° SH) e tempi di coagulazione (4-20 ore);

— lavorazione della cagliata: verifica della densità della cagliata (che deve essere liscia al tatto e potersi staccare manualmente dalle pareti senza difficoltà, a 32-38° SH);

— raffreddamento della cagliata (fino al raggiungimento della temperatura di 18-22° C per tappe di 3-4° C per minuto);

— separazione del siero di latte (delicatamente, per sgocciolamento senza pressare, ad esempio per gravità).

Qualità del prodotto finito:

— all'atto di controllare i requisiti fisici e chimici (grado di materia grassa, tenore di materia secca, tenore di grasso, acidità) è necessario attenersi alle disposizioni del punto 4;

— all'atto di controllare le caratteristiche organolettiche (aspetto, consistenza, gusto e odore) è necessario attenersi alle disposizioni del punto 4.

Modifica:

In considerazione del carattere specifico del prodotto, al momento del controllo del «Rögös túró» occorre verificare specificamente i seguenti aspetti.

— Le caratteristiche qualitative specifiche degli ingredienti impiegati per la produzione.

— Il rispetto del punto 4 durante il processo di produzione.

— Per quanto riguarda la qualità del prodotto finito, il rispetto del punto 4 in termini di requisiti fisici e chimici (grado di grasso, tenore di materia secca, tenore di grasso, acidità) e le caratteristiche organolettiche (aspetto, consistenza, gusto e odore).

Modifica 16:

In precedenza:

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

Tra il diciottesimo e il ventesimo secolo, i formaggi cagliati venivano consumati allo stato fresco o conservati triturandoli allo stato naturale in pezzi delle dimensioni di un chicco di grano o di una nocciola (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Un riferimento storico che attesta la consistenza grumosa del formaggio cagliato risale al periodo dopo la prima guerra mondiale. Vi si afferma che «il formaggio cagliato viene triturato in grumi delle dimensioni di una nocciola (…) più il formaggio è grumoso e più a lungo si mantiene fresco» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Nella rivista Tejgazdasági Szemle del 1925 si sostiene che il formaggio cagliato ha una consistenza granulosa e sbriciolosa (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni menziona i «grumi di cagliata, dalla consistenza grossolana che ricorda il cavolfiore, ammassi e grumi che ricordano il cavolfiore» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Nel 1979 Sándor Szakály e Gábor Tomka pubblicarono alcuni dati sul consumo di questo formaggio cagliato dalla «consistenza simile al cavolfiore» dal 1970 al 1977 (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Secondo il Dott. Sándor Szakály, in Ungheria «la varietà grumosa rappresenta l'80 % circa dell'intera produzione di formaggio cagliato»... Il «Rögös túró» è nettamente diverso dagli altri tre tipi di formaggio, in quanto la cagliatura del latte destinato alla produzione può avvenire solo per acidificazione biologica... (dott. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Secondo il dott. Sándor Szakly il «Rögös túró», conosciuto solo nell'Europa centrale, è un prodotto lattiero-caseario ungherese dalle origini antiche, originario della zona a ovest degli Urali e prodotto da secoli con metodo tradizionale utilizzando come ingrediente il latte crudo (Tejgazdaságan, 2001).

Il carattere tradizionale del «Rögös túró» è attestato dal capitolo distinto che gli è dedicato nella raccolta «Hagyományo-Ízek-Régiók» [Tradizioni-Gusti-Regioni] pubblicata dal ministero dell'Agricoltura e dall'Agrár-marketing Centrum nel 2002. La raccolta elenca unicamente prodotti la cui storia può essere documentata conformemente ai criteri pertinenti. Per i prodotti elencati in questa raccolta occorre dimostrare un passato di almeno 50 anni, una notorietà consolidata e l'esistenza della produzione e della distribuzione.

Modifica:

4.3. Descrizione degli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

Riferimenti al metodo di ottenimento tradizionale

Tra il diciottesimo e il ventesimo secolo, i formaggi cagliati venivano consumati allo stato fresco o conservati triturandoli allo stato naturale in pezzi delle dimensioni di un chicco di grano o di una nocciola (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Un riferimento storico che attesta la consistenza grumosa del formaggio cagliato risale al periodo dopo la prima guerra mondiale. Vi si afferma che «il formaggio cagliato viene triturato in grumi delle dimensioni di una nocciola (…) più il formaggio è grumoso e più a lungo si mantiene fresco» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Secondo il Dott. Sándor Szakály, in Ungheria «la varietà grumosa rappresenta l'80 % circa dell'intera produzione di formaggio cagliato»... Il «Rögös túró» è nettamente diverso dagli altri tre tipi di formaggio, in quanto la cagliatura del latte destinato alla produzione può avvenire solo per acidificazione biologica... (dott. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Riferimenti alle caratteristiche specifiche del prodotto (consistenza grumosa/consistenza granulosa/consistenza simile al cavolfiore):

Nella rivista Tejgazdasági Szemle del 1925 si sostiene che il formaggio cagliato ha una consistenza granulosae sbriciolosa (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni menziona i «grumi di cagliata, dalla consistenza grossolana che ricorda il cavolfiore, ammassi e grumi che ricordano il cavolfiore» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Nel 1979 Sándor Szakály e Gábor Tomka pubblicarono alcuni dati sul consumo di questo formaggio cagliato dalla «consistenza simile al cavolfiore» dal 1970 al 1977 (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Riferimenti all'uso del nome tradizionale del prodotto:

Secondo il dott. Sándor Szakly il «Rögös túró», conosciuto solo nell'Europa centrale, è un prodotto lattiero-caseario ungherese dalle origini antiche, originario della zona a ovest degli Urali e prodotto da secoli con metodo tradizionale utilizzando come ingrediente il latte crudo (Tejgazdaságan, 2001).

Il carattere tradizionale del «Rögös túró» è attestato dal capitolo distinto che gli è dedicato nella raccolta «Hagyományo-Ízek-Régiók» [Tradizioni-Gusti-Regioni] pubblicata dal ministero dell'Agricoltura e dall'Agrár-marketing Centrum nel 2002. La raccolta elenca unicamente prodotti la cui storia può essere documentata conformemente ai criteri pertinenti. Per i prodotti elencati in questa raccolta occorre dimostrare un passato di almeno 50 anni, una notorietà consolidata e l'esistenza della produzione e della distribuzione.

Motivazioni delle suddette modifiche (3-16)

Motivazione 3: 4.2. Ingredienti e strumenti che possono essere utilizzati

Motivazione

I valori dell'acidità o del pH equivalente degli ingredienti che possono essere utilizzati sono attualmente riportati nella sezione intitolata «Requisiti minimi in materia di controllo». Poiché tali valori sono specifici dei particolari ingredienti interessati sarebbe più opportuno indicarli al momento della definizione degli ingredienti e dovrebbero pertanto essere soppressi dalla sezione «Requisiti minimi in materia di controllo».

Motivazione 4: 4.2.1 «Prestagionatura», prima frase

Motivazione

Il metodo della coagulazione rapida può essere applicato anche senza prestagionatura, quando il latte vaccino viene cagliato a una temperatura di 30-32 °C, con 4-5 % di fermenti lattici. La prestagionatura dovrebbe pertanto essere indicata come facoltativa anziché obbligatoria. Inoltre, poiché non vi è prestagionatura durante la coagulazione lenta, la parte pertinente della frase dovrebbe essere soppressa. La modifica non incide sulla consistenza grumosa o sul carattere tradizionale del prodotto; si tratta semplicemente di una modifica tecnica in linea con i più recenti progressi tecnologici.

Motivazione 5: 4.2.1 «Prestagionatura», secondo paragrafo, seconda frase

Motivazione

Grazie ai progressi tecnologici, in alcuni caseifici la tradizionale misurazione dell'acidità è stata sostituita da una misurazione del pH più accurata, che garantisce che le proprietà tradizionali siano preservate. Per tale motivo, nel disciplinare è opportuno indicare il valore del pH equivalente accanto al livello di acidità. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale.

Motivazione 6: 4.2.1 «Prestagionatura», terzo paragrafo, seconda frase

Motivazione

Nel disciplinare originale era indicato un solo tipo di dispositivo di cagliatura utilizzato per la produzione del prodotto, mentre nella pratica, come indicato più avanti nel disciplinare, vengono ampiamente utilizzati sia dispositivi che vasche. La modifica costituisce soltanto una puntualizzazione; non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale.

Motivazione 7: 4.2.2 «Aggiustamento del tenore di grasso», prima frase

Motivazione

La pratica diffusa di adeguare il tenore in materia grassa non era descritta in modo esaustivo nel disciplinare originale del prodotto. La modifica mira a definire tutti i metodi di adeguamento del tenore di grasso, per motivi di chiarezza. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale.

Motivazione 8: 4.2.3 «Cagliatura»

Motivazione

I progressi tecnologici hanno fatto emergere nuovi fermenti lattici. Le quantità di tali fermenti lattici utilizzate per la cagliatura possono variare da una coltura all'altra. Poiché la quantità di fermenti lattici utilizzata per la cagliatura varia a seconda della coltura, non ha senso quantificarla. Si raccomanda piuttosto di seguire le istruzioni di dosaggio per ciascuna coltura specifica. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sulla qualità o sul carattere tradizionale della sua produzione. Si tratta piuttosto di una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 9: 4.2.4 «Coagulazione», prima frase

Motivazione

Grazie ai progressi tecnologici, in alcuni caseifici la misurazione dell'acidità è stata sostituita da una misurazione del pH più accurata, che garantisce che le proprietà tradizionali siano preservate. Per tale motivo, nel disciplinare è opportuno indicare il valore del pH equivalente accanto al livello di acidità.

Inoltre, poiché il metodo della coagulazione rapida può essere applicato anche senza prestagionatura, tale metodo dovrebbe essere incluso nel disciplinare, per motivi di chiarezza. La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sul suo carattere tradizionale. Si tratta piuttosto di una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 10: 4.2.5 «Lavorazione della cagliata», secondo paragrafo

Motivazione

Oltre a quello indicato, esistono altri metodi per impedire alla cagliata di sbriciolarsi, e anche questi dovrebbero essere inclusi nel disciplinare. L'applicazione della pellicola protettiva o la sostituzione dell'utensile impiegato per il taglio con delle spatole richiede esperienza professionale; in caso contrario, il prodotto non sarà conforme alle norme. Le nuove tecniche di lavorazione della cagliata sono state progettate per ottenere e mantenere una cagliata delle giuste dimensioni; pertanto l'automazione del processo costituisce di per sé una garanzia. Se la tecnica richiede l'uso di una pellicola protettiva, questa deve essere utilizzata in ogni momento. Esistono tuttavia anche tecniche in cui si utilizzano solo pale di rimescolamento per mantenere la consistenza grumosa richiesta. In tal caso, non è possibile applicare pellicole protettive durante il processo né sostituire l'utensile impiegato per il taglio con delle spatole.

Grazie ai progressi tecnologici, in alcuni caseifici la misurazione dell'acidità è stata sostituita da una misurazione del pH più accurata, che garantisce che le proprietà tradizionali siano preservate. Per tale motivo, è opportuno indicare il valore del pH accanto al tradizionale livello di acidità.

Un filo metallico o un coltello è lo strumento più comunemente usato per rompere delicatamente la cagliata.

È necessario proteggere la struttura della cagliata per preservarne la consistenza grumosa. Per questo motivo viene lasciata riposare più volte per alcuni (1-2) minuti.

Un rimescolamento regolare aiuta inoltre a ottenere una distribuzione uniforme del calore.

Dal punto di vista logico, le ultime due frasi del paragrafo dovrebbero trovarsi alla fine del punto 4.2.5 «Lavorazione della cagliata», pertanto sono state spostate in quella posizione (cfr. modifica 12).

Le modifiche non alterano le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incidono sul suo carattere tradizionale. Esse rappresentano piuttosto una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 11: 4.2.5 «Lavorazione della cagliata», terzo paragrafo

Motivazione

Nella tecnica utilizzata da alcuni caseifici, la seconda operazione di riscaldamento avviene a una temperatura più elevata, in modo da favorire l'evoluzione della cagliata e aumentare l'efficienza. Ciò non altera il carattere tradizionale del prodotto finale, le sue caratteristiche organolettiche essenziali né la sua composizione interna. L'aumento della temperatura è giustificato sia per la coagulazione lenta che per quella rapida. L'intervallo indicato non dipende dalla durata della coagulazione ma dalla tecnica utilizzata. L'intervallo 30-60 °C è influenzato non solo dal metodo di coagulazione utilizzato dal singolo caseificio ma anche dalla tecnica di produzione.

L'ampio intervallo di temperatura garantisce inoltre che il disciplinare non escluda gli stabilimenti di dimensioni più ridotte o quelli che utilizzano tecniche non sufficientemente regolamentate, assicurando che sia le semplici aziende agricole a conduzione familiare sia le grandi aziende specializzate possano produrre un «Rögös túró» di alta qualità.

La soppressione del termine «ulteriormente» è motivata dal fatto che lo scopo principale della seconda operazione di riscaldamento è quello di estrarre il siero di latte.

L'intensità della seconda operazione di riscaldamento varia a seconda delle diverse tecniche di produzione (riscaldamento) utilizzate, pertanto non ha senso limitarne l'intensità.

In alcune tecniche moderne, delicate ed efficienti dal punto di vista energetico, volte a migliorare la qualità del prodotto, le varie operazioni non sono separate. Ciò significa che la seconda operazione di riscaldamento può essere avviata anche durante la pressatura preliminare, e non solo al termine della stessa. Grazie a queste tecniche, il processo di produzione può essere abbreviato, rendendolo più rapido, più efficiente dal punto di vista energetico e più rispettoso dell'ambiente.

Le modifiche non incidono sulla qualità del prodotto né sul carattere tradizionale della sua produzione. Esse rappresentano piuttosto una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 12: 4.2.5 «Lavorazione della cagliata», quarto paragrafo

Motivazione

L'esperienza ha dimostrato che viene sempre eseguita una seconda pressatura; pertanto la frase che ne consente l'omissione dovrebbe essere soppressa. In linea con la modifica 10 proposta (cfr. modifica 10), le ultime due frasi sono state spostate in questo paragrafo poiché in tale ordine risultano più logiche.

Motivazione 13: 4.2.6 «Raffreddamento e sgocciolamento»

Motivazione

Per migliorare l'efficienza e la sostenibilità, in alcuni caseifici è prassi comune effettuare il raffreddamento a una temperatura più elevata, con intensità variabile, il che consente di ottenere un prodotto microbiologicamente più stabile. Per ottenere la consistenza grumosa nel modo più efficiente possibile, con alcune tecniche il confezionamento avviene mentre il prodotto è ancora caldo; il prodotto viene poi raffreddato, il che consente un maggiore risparmio energetico e rende il processo tecnologico più rapido e più vantaggioso dal punto di vista microbiologico. In questo sistema chiuso, il prodotto passa direttamente dalla macchina confezionatrice attraverso una serpentina di raffreddamento, dove si raffredda fino a 10 °C in 55 minuti. Grazie al sistema chiuso e al raffreddamento rapido, il rischio per la sicurezza alimentare del prodotto è estremamente basso. I formaggi cagliati ottenuti con questa tecnica sono considerati i più sicuri dal punto di vista microbiologico.

Data la varietà delle tecniche e delle pratiche di produzione, non ha senso quantificare l'intensità ma è giustificato aumentare la temperatura. A fini di chiarezza, si raccomanda di utilizzare una formulazione generica piuttosto che indicare i nomi specifici dei metodi di raffreddamento.

La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sulla qualità o sul carattere tradizionale della sua produzione. Si tratta piuttosto di una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 14: 4.2.7 «Separazione del siero di latte», primo paragrafo

Motivazione

Con l'emergere di nuove tecniche volte a migliorare l'efficienza, che non alterano il carattere tradizionale del prodotto, sono stati introdotti diversi metodi di separazione del siero di latte. Esistono diversi metodi per ciascuna tecnica; pertanto, a fini di chiarezza, si raccomanda di utilizzare una formulazione generica anziché citare i metodi specifici, sottolineando nel contempo la necessità di preservare il carattere tradizionale del prodotto.

La modifica non altera le caratteristiche organolettiche essenziali del prodotto né la sua composizione interna, né incide sulla qualità o sul carattere tradizionale della sua produzione. Si tratta piuttosto di una modifica tecnica volta a adeguarsi ai più recenti progressi tecnologici e alle esigenze dei consumatori e che riduce i rischi per la sicurezza alimentare del prodotto.

Motivazione 15: 4.2 sottopunto «Requisiti minimi in materia di controllo»

Motivazione

Nel corso del controllo, è sufficiente elencare i soli requisiti di base da verificare, poiché questi sono già stati inclusi nella sezione pertinente del disciplinare relativa alle operazioni in questione, mentre le caratteristiche specifiche relative agli ingredienti che possono essere utilizzati saranno indicate in conformità con la modifica 5.3. La modifica costituisce una puntualizzazione.

Motivazione 16: 4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

Motivazione

Nel descrivere gli elementi chiave che definiscono il carattere tradizionale del prodotto, è importante specificare a quale elemento chiave, tra quelli che definiscono il carattere tradizionale, si riferisce ciascun riferimento. I riferimenti letterari sono stati raggruppati a seconda che si riferiscano a:

— il metodo di ottenimento tradizionale;

— le caratteristiche specifiche del prodotto; o

— l'uso del nome tradizionale del prodotto.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Rögös túró»

N. UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Nome o nomi**

«Rögös túró»

2. **Stato membro che presenta domanda di registrazione**

Ungheria

3. **Classe di prodotto di cui all'allegato XVIII del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26**

Classe 1.3 Formaggi

4. **Motivi della registrazione**

4.1. *Il prodotto:*

☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto;

☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La tecnica di produzione del «Rögös túró» è molto diversa da quella di altri formaggi freschi. La quantità superflua di siero di latte che si trova nella cagliata ottenuta dal latte viene separata mediante coagulazione acida o mista, con gentilezza, avendo cura di mantenere, anche nella fase di porzionatura e di confezionamento, la struttura friabile e grumosa che ricorda quella del cavolfiore.

Il «Rögös túró» è diverso da altri tipi di formaggi cagliati soprattutto nella struttura, frutto dei processi di lavorazione della cagliata e di separazione del siero di latte.

Nessun altro formaggio fresco o prodotto lattiero-caseario presenta una consistenza grumosa che ricorda quella del cavolfiore, grazie alla particolare tecnica di produzione.

Questo prodotto privo di aromi aggiunti, che viene commercializzato sotto forma granulosa, con un'umidità caratteristica e un gusto leggermente acidulo, si distingue da altri tipi di formaggi freschi presenti sul mercato che sono ottenuti mediante un trattamento termico e mescolatura, ad esempio, o che sono utilizzati come materie prime nella preparazione di dolci e creme da pasticceria.

Il «Rögös túró» è considerato come un ingrediente di base della cucina ungherese. Numerosi piatti tipici possono essere preparati soltanto usando il «Rögös túró».

4.2. *Il nome del prodotto:*

☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto;

☐ designa il carattere tradizionale del prodotto.

Il termine stesso «Rögös» (grumoso) indica la caratteristica del prodotto, ossia la consistenza grumosa della cagliata, simile a quella del cavolfiore. Il termine «túró», difficilmente traducibile in altre lingue, indica un formaggio fresco specifico, dal gusto gradevolmente acidulo, fresco e aromatico.

5. **Descrizione**

5.1. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera b), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26)*

Il «Rögös túró» è un prodotto lattiero-caseario di colore avorio o crema, composto da grumi di cagliata che ricordano l'aspetto di un cavolfiore, dal gusto gradevolmente acido, fresco, sapido e aromatico. Durante la produzione i grumi devono rimanere interi e non devono essere danneggiati o schiacciati.

La superficie dei grumi è coperta da una pellicola di siero di latte. Il tasso di umidità uniforme fa sì che anche l'interno dei grumi rimanga umido.

Requisiti fisici e chimici:

Acidità (°SH) 60-100 (tranne scremato: 60-90)

pH: 4,0-4,8

I diversi gradi di grasso del «Rögös túró» sono i seguenti: latte intero, grasso, parzialmente scremato, a basso tenore di grasso e scremato.

I requisiti fisici e chimici relativi ai vari gradi di grasso sono i seguenti:

Grado di grasso dell'estratto secco	Tenore di estratto secco	Tenore in materia grassa
	% minimo (m/m)	% (m/m)
latte intero	40,0	minimo 60,0
grasso	35,0	minimo 45,0 e inferiore a 60,0
parzialmente scremato	25,0	minimo 25,0 e inferiore a 45,0
a basso tenore di grasso	20,0	minimo 10,0 e inferiore a 25,0
scremato	15,0	inferiore a 10,0

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno	Di colore avorio uniforme o colore crema per la tipologia a latte intero.
Consistenza	Ammassi di grumi morbidi di aspetto simile al cavolfiore costituiti da grumi (di 4-20 mm) in cui possono apparire piccole quantità di siero di latte. Se i prodotti sono confezionati meccanicamente, si presentano sotto forma di un blocco omogeneo che può essere frazionato in grumi morbidi che ricordano l'aspetto del cavolfiore. Al palato la consistenza è notevolmente grumosa, senza però risultare difficile da deglutire.
Odore	Gradevolmente acidulo, aromatico, puro, esente da odori estranei.
Sapore	Gradevolmente acidulo, fresco e aromatico, sapido, puro, esente da sapori estranei.

5.2. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se pertinenti, la denominazione commerciale della specie interessata e il suo nome scientifico, nonché il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26)*

Ingredienti e strumenti che possono essere utilizzati:

gli ingredienti che rispondono alle norme di qualità previste dalla normativa vigente:

a) latte vaccino crudo o pastorizzato, da scremato a intero (con un grado di acidità massima del plasma di 7,2° SH o un pH di 6,6-6,85);

b) crema, anche omogeneizzata (con un grado di acidità massima del plasma di 7,2° SH o un pH di 6,4-7,0);

c) fermenti lattici contenenti batteri lattici acidificanti e aromatizzanti con una buona capacità di acidificazione a 36-40° SH (ad esempio sotto forma di coltura industriale o di lattoinnesto surgelato o liofilizzato);

d) caglio (per la coagulazione mista).

Metodo di ottenimento

Il «Rögös túró» può essere prodotto mediante coagulazione mista, lenta o rapida. Non vi è alcuna differenza tra i criteri di qualità del «Rögös túró» ottenuto con i tre metodi.

Anche se le fasi sono le stesse, i procedimenti tecnici sono accelerati con l'aumento della temperatura e della quantità di fermenti lattici (caglio) aggiunta. Lo scopo principale del metodo della coagulazione rapida è di aumentare l'efficacia, grazie a una migliore utilizzazione dei fermenti.

Il processo di produzione è il seguente:

1. Prestagionatura

Questo processo può essere applicato per il metodo della coagulazione rapida.

Durante la coagulazione rapida, la prestagionatura del latte vaccino accorcia la durata della coagulazione. Durante la prestagionatura il latte, pastorizzato a 6,0-7,2°SH (o con un pH di 6,3-6,45), viene sottoposto a prestagionatura fino a quando raggiunge 9-11°SH (o un pH di 5,9-6,1). La temperatura di prestagionatura è di 12-15 °C e la durata è di 6-8 ore.

La prestagionatura del latte (preacidificazione) avviene in vasche o silos per latte. In seguito il latte sottoposto a prestagionatura viene trasferito il più rapidamente possibile nel dispositivo (vasca o deposito) di coagulazione.

2. Aggiustamento del tenore di grasso

Il tenore di grasso del latte deve essere adeguato in funzione del grado di grasso finale del «Rögös túró». Ciò può essere ottenuto mediante scrematura parziale, mescolando latte scremato con latte intero, oppure mescolando crema, compresa quella omogeneizzata, con latte intero.

3. Cagliatura

Durante la coagulazione lenta, il latte vaccino viene cagliato a una temperatura di 22-32° C. Durante la coagulazione rapida, con o senza prestagionatura, il latte o il latte prestagionato viene cagliato a una temperatura di 30-32 °C utilizzando fermenti lattici (industriali, in polvere o surgelati) la cui quantità dipende dal tipo di coltura, mentre la quantità di caglio è stabilita nelle specifiche relative alla coltura. La quantità di coltura, e quindi il metodo di coagulazione, è determinata dal tempo di coagulazione previsto.

4. Coagulazione

Il latte cagliato viene fatto coagulare in un dispositivo di coagulazione per 12-20 ore nel caso della coagulazione lenta o per 4-6 ore nel caso della coagulazione rapida, o per 6-8 ore nel caso della coagulazione rapida senza prestagionatura, fino a quando raggiunge 30-38° SH o un pH di 4,2-4,8. La coagulazione lenta avviene a una temperatura di 22-32° C, quella rapida a 30-32° C. Una volta ottenuto il grado di acidità desiderato, la cagliata viene staccata delicatamente e si può osservare che il siero di latte si è leggermente separato. Il caglio viene utilizzato anche per la coagulazione mista.

5. Lavorazione della cagliata

Questa operazione ha lo scopo di riportare il tenore di acqua della cagliata al valore caratteristico del prodotto. La procedura consiste in una pressatura preliminare, un riscaldamento e una seconda pressatura. La manipolazione deve essere delicata, poiché la cagliata è alquanto friabile.

Durante la pressatura preliminare la cagliata viene rotta servendosi di un apparecchio che permette un frazionamento delicato, in seguito viene triturata, mescolata e lasciata riposare, se necessario. Lo scopo dell'operazione è facilitare la raccolta del siero di latte contenuto nella cagliata (sineresi). Durante la triturazione, dopo qualche minuto di riposo (30-38° SH o pH 4,2-4,8), la cagliata viene triturata in grumi delle dimensioni di una noce (2-3 cm). Terminata l'operazione di triturazione, una parte del siero di latte deve essere eliminata. Nella fase successiva, per impedire alla cagliata di sbriciolarsi, viene posta una pellicola protettiva sull'utensile impiegato per il taglio o in alternativa si utilizzano delle spatole. I grumi di cagliata triturati che ancora galleggiano nel siero di latte vengono rimescolati di continuo.

La seconda operazione di riscaldamento serve a compattare i grumi di cagliata e favorire il rilascio del siero di latte. La seconda operazione di riscaldamento è effettuata rimescolando di continuo, fino al raggiungimento di una temperatura di 30-60 °C, indipendentemente dal tipo di coagulazione. La seconda operazione di riscaldamento può essere avviata anche durante la pressatura preliminare.

Durante la seconda pressatura la cagliata sierosa deve essere mescolata continuamente e lasciata depositare fino a quando non raggiunge il grado di solidità desiderato. Se i grumi di cagliata non si solidificano abbastanza per arrivare alla consistenza del «Rögös túró» è possibile favorire il processo di solidificazione lasciando riposare la cagliata per un breve tempo. Dopo tale periodo di riposo i grumi di cagliata devono essere nuovamente rimescolati per impedire che si agglomerino.

6. Raffreddamento e sgocciolamento

L'obiettivo è evitare un'acidificazione eccessiva della cagliata triturata e riscaldata, impedire la diffusione di eventuali contaminanti microbici, evitare che la cagliata si agglomeri e controllare la compattazione. La cagliata deve essere raffreddata in modo che la temperatura al termine del raffreddamento non superi i 35 °C. Il raffreddamento può avvenire prima o dopo il confezionamento.

La miscela di siero di latte e di caglio del «Rögös túró» viene sgocciolata dal dispositivo di coagulazione per gravità o per mezzo di una pompa che mantenga la consistenza della cagliata.

7. Separazione del siero di latte

Il siero di latte che si è separato dalla cagliata deve essere rimosso, preservando la consistenza grumosa della cagliata. Fondamentale per la formazione della consistenza a grumi è la separazione del siero di latte. Durante la separazione la cagliata viene delicatamente e regolarmente rimescolata per non danneggiare la consistenza a cavolfiore. L'operazione continua fino ad ottenere il tenore in materia secca e il grado di acidità richiesti.

8. Travaso, imballaggio, etichettatura e magazzinaggio

In questa fase è importante fare attenzione a non rompere o danneggiare la consistenza grumosa della cagliata. Durante l'imballaggio può essere utilizzato un gas protettivo inerte. Il tenore di materia grassa di cui al punto 4.1 deve essere indicato sull'imballaggio. Il «Rögös túró» deve essere immagazzinato ad una temperatura massima di 10° C utilizzando un metodo che escluda qualsiasi effetto meccanico.

Requisiti minimi in materia di controllo

In considerazione del carattere specifico del prodotto, al momento del controllo del «Rögös túró» occorre verificare specificamente i seguenti aspetti.

— Le caratteristiche qualitative specifiche degli ingredienti impiegati per la produzione.

— Il rispetto del punto 4 durante il processo di produzione.

— Per quanto riguarda la qualità del prodotto finito, il rispetto del punto 4 in termini di requisiti fisici e chimici (grado di grasso, tenore di materia secca, tenore di grasso, acidità) e le caratteristiche organolettiche (aspetto, consistenza, gusto e odore).

5.3. *Descrizione degli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera d), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26*

Riferimenti al metodo di ottenimento tradizionale

Tra il diciottesimo e il ventesimo secolo, i formaggi cagliati venivano consumati allo stato fresco o conservati triturandoli allo stato naturale in pezzi delle dimensioni di un chicco di grano o di una nocciola (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Un riferimento storico che attesta la consistenza grumosa del formaggio cagliato risale al periodo dopo la prima guerra mondiale. Vi si afferma che «il formaggio cagliato viene triturato in grumi delle dimensioni di una nocciola (…) più il formaggio è grumoso e più a lungo si mantiene fresco» (O. Gratz, A tej és tejtermékek, p. 294-296, 1925).

Secondo il Dott. Sándor Szakály, in Ungheria «la varietà grumosa rappresenta l'80 % circa dell'intera produzione di formaggio cagliato»... Il «Rögös túró» è nettamente diverso dagli altri tre tipi di formaggio, in quanto la cagliatura del latte destinato alla produzione può avvenire solo per acidificazione biologica... (dott. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Riferimenti alle caratteristiche specifiche del prodotto (consistenza grumosa/consistenza granulosa/consistenza simile al cavolfiore)

Nella rivista Tejgazdasági Szemle del 1925 si sostiene che il formaggio cagliato ha una consistenza granulosa e sbriciolosa (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni menziona i «grumi di cagliata, dalla consistenza grossolana che ricorda il cavolfiore, ammassi e grumi che ricordano il cavolfiore» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Nel 1979 Sándor Szakály e Gábor Tomka pubblicarono alcuni dati sul consumo di questo formaggio cagliato dalla «consistenza simile al cavolfiore» dal 1970 al 1977 (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Riferimenti all'uso del nome tradizionale del prodotto

Secondo il dott. Sándor Szakly il «Rögös túró», conosciuto solo nell'Europa centrale, è un prodotto lattiero-caseario ungherese dalle origini antiche, originario della zona a ovest degli Urali e prodotto da secoli con metodo tradizionale utilizzando come ingrediente il latte crudo (Tejgazdaságan, 2001).

Il carattere tradizionale del «Rögös túró» è attestato dal capitolo distinto che gli è dedicato nella raccolta «Hagyományo-Ízek-Régiók» [Tradizioni-Gusti-Regioni] pubblicata dal ministero dell'Agricoltura e dall'Agrár-marketing Centrum nel 2002. La raccolta elenca unicamente prodotti la cui storia può essere documentata conformemente ai criteri pertinenti. Per i prodotti elencati in questa raccolta occorre dimostrare un passato di almeno 50 anni, una notorietà consolidata e l'esistenza della produzione e della distribuzione.

6. **Requisiti di etichettatura**

—