C/2026/3897

2026 7 20

Produkto specifikacijos pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 [1], 59 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3897)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 61 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA GARANTUOTAS TRADICINIS GAMINYS

(Reglamento (ES) 2024/1143 66 straipsnis)

„Rögös túró“

ES Nr.: TSG-HU-1113-AM02 – 2025 1 27

1. **Produkto, su kuriuo susijęs pakeitimas, pavadinimas**

„Rögös túró“

2. **Valstybė narė, iš kurios teikiamas prašymas**

Vengrija

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☒ Gamybos būdas

☐ Kita

4. **Pakeitimo (-ų) aprašymas ir priežastys**

Skirsnis (-iai), kuriam (-iems) taikomas (-i) pakeitimas (-ai): Produkto aprašymas

Pakeitimų sąrašas (1–2):

1 pakeitimas: 3.1 (pirmos pastraipos antras sakinys)

Anksčiau:

Iš varškės, gautos rūgštimi arba mišriojo krekinimo metodu krekinant pieną, kuris yra pagrindinė sudedamoji dalis, pašalinamas perteklinis išrūgų kiekis. Tai daroma švelniai, gravitaciniu būdu, taip pat dekantuojant, t. y. leidžiant savaime susislėgti, ir užtikrinant, kad galiausiai – net ir dalijimo dalimis bei pakavimo etape – būtų išsaugota trupi, grūdėta, žiedinius kopūstus primenanti gaminio tekstūra.

Pakeitimas

Iš varškės, gautos rūgštimi arba mišriojo krekinimo metodu krekinant pieną, kuris yra pagrindinė sudedamoji dalis, atsargiai pašalinamas perteklinis išrūgų kiekis. Taip užtikrinama, kad galiausiai – net ir dalijimo dalimis bei pakavimo etape – būtų išsaugota trupi, grūdėta, žiedinius kopūstus primenanti gaminio tekstūra.

[1] OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2 pakeitimas: Produkto specifikacijos 4.1 punktas „Fiziniai ir cheminiai reikalavimai

2.1 pakeitimas:

Prie fizinių reikalavimų pridėta pH vertė:

pH: 4,0–4,8

2.2 pakeitimas:

prieš lentelę, kurioje apibendrinami fiziniai ir cheminiai reikalavimai, įterpiamas šis aiškinamasis tekstas:

Sūris „Rögös túró“ pagal riebumą skirstomas taip: riebus, vidutinio riebumo, iš dalies nugriebto pieno, mažo riebumo ir nugriebto pieno. Fiziniai ir cheminiai reikalavimai, keliami įvairaus riebumo sūriams, yra tokie:

Pirmiau nurodytų pakeitimų (1–2) priežastys:

1 priežastis: 3.1 (pirmos pastraipos antras sakinys)

Pagrindimas

atsirado naujų, efektyvumą didinančių metodų, kurie nedaro poveikio tradicinėms produkto savybėms, įskaitant išrūgų ir varškės mišinio nuvarvinimą. Kadangi šie metodai gali skirtis priklausomai nuo gamintojo ar metodo, konkrečių metodų nurodymas būtų apribojimas. Todėl šie metodai turėtų būti išbraukti iš produkto specifikacijos. Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

2 priežastis: 4.1 Fiziniai ir cheminiai reikalavimai

2.1 pakeitimo priežastis:

Dėl technologijų pažangos kai kuriose pieninėse rūgštingumo matavimas pakeistas tikslesniu pH matavimu, kuriuo užtikrinamas tradiciniu savybių išsaugojimas. Dėl šios priežasties produkto specifikacijoje kartu su tradiciniu rūgštingumu turėtų būti nurodyta lygiavertė pH vertė. Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui.

2.2 pakeitimo priežastis:

aprašyme turėtų būti nurodyta, kad produktas yra skirtingo riebumo, t. y. riebus, iš dalies nugriebtas, neriebus ir nugriebtas.

Skirsnis (-iai), kuriam (-iems) taikomas (-i) pakeitimas (-ai): Gamybos būdas

Pakeitimų sąrašas (3–16):

3 pakeitimas:

Produkto specifikacijos 4.2 punktas Medžiagos ir prietaisai, kuriuos galima naudoti

Anksčiau:

a) žalias arba pasterizuotas karvės pienas, nugriebtas ir nenugriebtas;

b) homogenizuota ir nehomogenizuota grietinėlė;

c) pieno kultūra (pvz. masiškai gaminama kultūra arba giliai užšaldyta ar liofilizuota pieno raugo kultūra);

d) šliužo fermentas (gaminant mišriojo krekinimo metodu).

Pakeitimas

a) žalias arba pasterizuotas karvės pienas iš nugriebto pieno į nenugriebtą pieną (kurio pH vertė ne didesnė kaip 7,2 °SH arba 6,6–6,85);

b) grietinėlė, homogenizuota arba nehomogenizuota (kurios plazmos rūgštingumas ne didesnis kaip 7,2 °SH arba pH vertė 6,4–7,0);

c) pieno kultūra, kurioje yra 36–40 °SH, rūgštinančių ir aromatą gaminančių pieno rūgšties bakterijų, pasižyminčių geromis rūgštinančiomis savybėmis (pvz., masiškai gaminama kultūra arba giliai užšaldyta ar liofilizuota pieno raugo kultūra);

d) šliužo fermentas (gaminant mišriojo krekinimo metodu).

4 pakeitimas:

4.2.1. *punkto „Parengiamasis nokinimas“ pirmas sakinys*

Anksčiau:

Šis procesas atliekamas tik taikant greito krekinimo metodą. Taikant lėto krekinimo metodą karvės pieno pirmiau nokinti nereikia.

Pakeitimas

Šis procesas gali būti atliekamas taikant greito krekinimo metodą.

5 pakeitimas:

4.2.1. *punkto „Parengiamasis nokinimas“ antros pastraipos antras sakinys*

Anksčiau:

Parengiamojo nokinimo metu pasterizuotas 6,0–7,2 °SH rūgštingumo pienas nokinamas tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 9-11 °SH.

Pakeitimas

Parengiamojo nokinimo metu pasterizuotas 6,0–7,2 °SH (arba 6,3–6,45 pH) rūgštingumo pienas nokinamas tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 9–11 °SH (arba 5,9–6,1 pH).

6 pakeitimas:

4.2.1. *punkto „Parengiamasis nokinimas“ trečios pastraipos antras sakinys*

Anksčiau:

Tada pirmiau sunokintas pienas kuo greičiau pilamas į krekinimo įrenginį (kubilą).

Pakeitimas

Tada pirmiau sunokintas pienas kuo greičiau pilamas į krekinimo įrenginį (kubilą ar baką).

7 pakeitimas:

4.2.2. *punkto „Riebumo koregavimas“ pirmas sakinys*

Anksčiau:

Jei reikia pakoreguoti riebumą, į karvės pieną pripilama nenugriebto pieno arba homogenizuotos grietinėlės, priklausomai nuo sūrio „Rögös túró“ galutinio riebumo.

Pakeitimas

Pieno riebumas turi būti koreguojamas atsižvelgiant į galutinį sūrio „Rögös túró“ riebumą. Tai galima padaryti iš dalies nugriebiant pieną, sumaišant nugriebtą pieną su nenugriebtu pienu arba sumaišant grietinėlę, įskaitant homogenizuotą grietinėlę, su nenugriebtu pienu.

8 pakeitimas:

4.2.3. *„Fermentavimas šliužo fermentu“*

Anksčiau:

Taikant lėto krekinimo metodą, 22–32 °C temperatūros karvės pienas fermentuojamas šliužo fermentu pridedant pieno kultūros (arba lygiaverčių miltelių ar šaldytos pieno kultūros), kuri sudaro 0,5–1,5 proc. viso pieno kiekio.

Taikant greito krekinimo metodą, pirmiau sunokintas 30–32 °C temperatūros pienas fermentuojamas šliužo fermentu pridedant pieno kultūros, kuri sudaro 4–5 proc. viso pieno kiekio.

Pakeitimas

Taikant lėto krekinimo metodą, 22–32 °C temperatūros karvės pienas fermentuojamas šliužo fermentu. Taikant greito krekinimo metodą su parengiamuoju nokinimu arba be jo, pienas arba pirmiau sunokintas pienas fermentuojamas šliužo fermentu 30–32 °C temperatūroje naudojant (masiškai gaminamą, miltelių pavidalo arba užšaldytą) pieno kultūrą, kurios kiekis priklauso nuo kultūros rūšies, o šliužo fermento kiekis nustatytas specifikacijos skiltyje apie kultūrą. Kultūros kiekis, taigi ir krekinimo būdas, priklauso nuo planuojamo krekinimo laiko.

9 pakeitimas:

4.2.4. *punkto „Krekinimas“ pirmas sakinys*

Anksčiau:

Pienas, į kurį pridėta šliužo fermento, krekinamas krekinimo inde – 12–20 valandų taikant lėto krekinimo metodą ir 4–6 valandas taikant greito krekinimo metodą tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 30–38 °SH.

Pakeitimas

Pienas, į kurį pridėta šliužo fermento, krekinamas krekinimo inde – 12–20 valandų taikant lėto krekinimo metodą ir 4–6 valandas taikant greito krekinimo metodą arba 6–8 valandas taikant greito krekinimo metodą iš anksto nenokinant pieno tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 30–38 °SH (4,2–4,6 pH).

10 pakeitimas:

4.2.5. *punkto „Varškės apdirbimas“ antra pastraipa*

Anksčiau:

Per pirmojo slėgimo etapą varškė susmulkinama naudojant įtaisą, kuris padeda užtikrinti, kad ji būtų atsargiai suskaidoma, tada sukapojama, sumaišoma ir prireikus paliekama pastovėti. Šiuo etapu siekiama užtikrinti greitą išrūgų išsiskyrimą iš varškės (*syneresis*). Keletą minučių pastovėjusi ir sutvirtėjusi (30–38 °SH rūgštingumo) varškė sukapojama maždaug 2–3 cm skersmens graikinio riešuto dydžio grūdėtais gabalėliais. Baigus kapojimą, tam tikras išrūgų kiekis turi būti nuvarvintas. Kitu gamybos etapu tam, kad varškė nesutrupėtų, ant pjaustymo įrankio uždedamas apsauginis dangalas arba vietoj pjaustymo įrankio naudojamos mentelės. Kapotos varškės gabalėliai, kurie vis dar plūduriuoja išrūgose, judinami juos pamaišant. Jei varškės gabalėliai nesutvirtėja tiek, kiek reikia sūrio „Rögös túró“ konsistencijai išgauti, tvirtėjimą galima išgauti trumpam leidžiant jiems ramiai nusistovėti. Trumpai pastovėję, varškės gabalėliai turi būti dar kartą pamaišomi, kad nesuliptų.

Pakeitimas

Per pirmojo slėgimo etapą varškė susmulkinama naudojant įtaisą, kuris padeda užtikrinti, kad ji būtų atsargiai suskaidoma, tada sukapojama, sumaišoma ir prireikus paliekama pastovėti. Šiuo etapu siekiama paskatinti išrūgų išsiskyrimą iš varškės (sinerezę). Keletą minučių pastovėjusi (30–38 °SH rūgštingumo arba 4,2–4,6 pH) varškė sukapojama 2–3 cm skersmens graikinio riešuto dydžio grūdėtais gabalėliais. Baigus kapojimą, tam tikras išrūgų kiekis gali būti pašalinamas. Kitu etapu tam, kad varškė nesutrupėtų, ant pjaustymo įrankio uždedamas apsauginis dangalas arba vietoj pjaustymo įrankio naudojamos mentelės. Kapotos varškės gabalėliai, kurie vis dar plūduriuoja išrūgose, judinami juos pamaišant.

11 pakeitimas:

4.2.5. *punkto „Varškės apdirbimas“ trečia pastraipa*

Anksčiau:

Po pirmojo slėgimo etapo atliekamas kaitinimas. Kaitinimu norima pasiekti, kad varškės gabalėliai dar labiau susitrauktų ir išsiskirtų išrūgos. Varškė kaitinama 1 °C per 2,5 min. intensyvumu nuolat maišant tol, kol pasiekiama 30–40 °C temperatūra taikant lėto krekinimo metodą ir 36–48 °C temperatūra taikant pagreitinto krekinimo metodą.

Pakeitimas

Antruoju kaitinimu siekiama sutraukti varškės gabalėlius ir išsiskirti išrūgas. Antrasis kaitinimas atliekamas nuolat maišant, kol pasiekiama 30–60 °C temperatūra, nepriklausomai nuo taikyto krekinimo metodo. Antrasis kaitinimas taip pat gali būti pradėtas pirmojo slėgimo etapo metu.

12 pakeitimas:

4.2.5. *punkto „Varškės apdirbimas“ ketvirta pastraipa*

Anksčiau:

Per antrąjį slėgimą varškė su išrūgomis turi būti nuolat maišoma ir paliekama nusistovėti tol, kol bus pasiektas norimas varškės tvirtumas. Antrojo slėgimo etapas gali būti praleistas, jei gaminama pagal lėto krekinimo metodą.

Pakeitimas

Per antrąjį slėgimą varškė su išrūgomis turi būti nuolat maišoma ir paliekama nusistovėti tol, kol bus pasiektas norimas varškės tvirtumas. Jei varškės gabalėliai nesutvirtėja tiek, kiek reikia sūrio „Rögös túró“ konsistencijai išgauti, tvirtėjimą galima išgauti trumpam leidžiant jiems ramiai nusistovėti. Trumpai pastovėję, varškės gabalėliai turi būti dar kartą pamaišomi, kad nesuliptų.

13 pakeitimas:

4.2.6. *„Vėsinimas ir nuvarvinimas“*

Anksčiau:

Šių procesų tikslas – išvengti per didelio sukapotos ir pašildytos varškės rūgštėjimo ir mikrobinių teršalų išplitimo, neleisti, kad varškė suliptų, ir pakoreguoti jos suslėgimą. Varškė vėsinama krekinimo įrenginyje (kubile arba bake) 3–4 °C per minutę intensyvumu, kol pasiekia 18–22 °C temperatūrą.

Vėsinimo aplinka gali būti pačios bake arba kubile esančios išrūgos, kurios turėtų laisvai judėti nuvarvinimo linijoje įtaisytame plokšteliniame šilumokaityje ir turėtų būti atvėsintos iki mažiau kaip 5 °C. Kai išrūgos nuvarvinamos, šaldymui gali būti naudojamas ir geriamasis vanduo. Vėsinant aušinimo kameroje taip pat užtikrinama pakankama sauga. Pačios šiuolaikinės raugo kultūros taip pat padeda išvengti per didelio rūgštėjimo.

Gaminio „Rögös túró“ išrūgų ir varškės mišinys krekinimo įrenginyje nuvarvinamas gravitaciniu būdu arba naudojant pompą, kuri padeda išsaugoti varškės tekstūrą.

Pakeitimas

Šių procesų tikslas – išvengti per didelio sukapotos ir pašildytos varškės rūgštėjimo ir mikrobinių teršalų išplitimo, neleisti, kad varškė suliptų, ir pakoreguoti jos suslėgimą. Varškė turi būti atvėsinta tiek, kad baigusi vėsti jos temperatūra neviršytų 35 °C. Vėsinti galima prieš pakavimą arba po jo.

Gaminio „Rögös túró“ išrūgų ir varškės mišinys krekinimo įrenginyje nuvarvinamas gravitaciniu būdu arba naudojant pompą, kuri padeda išsaugoti varškės tekstūrą.

14 pakeitimas:

4.2.7. *punkto „Išrūgų atskyrimas“ pirmos pastraipos pirmas ir antras sakiniai*

Anksčiau:

Nuo varškės atskirtas išrūgas reikia pašalinti. Pagrindinis grūdėtos tekstūros sūrio formavimo etapas – išrūgų atskyrimo (dekantavimo) metodas.

Pakeitimas

Nuo varškės atskirtos išrūgos turi būti pašalintos, kad būtų išsaugota grūdėta tekstūra. Pagrindinis grūdėtos tekstūros sūrio formavimo etapas – išrūgų atskyrimas.

15 pakeitimas:

4.2. *papunktis „Būtinieji tikrinimo reikalavimai“*

Anksčiau:

Dėl specifinio gaminio pobūdžio tikrinant sūrį „Rögös túró“ visų pirma turi būti atsižvelgiama į:

specifines gamybai naudojamų toliau išvardytų medžiagų (karvės pieno, grietinėlės, grynų pieno rūgšties bakterijų kultūrų) kokybės charakteristikas, įskaitant:

— šviežią, ne didesnio kaip 7,2 °SH rūgštingumo karvės pieną;

— grietinėlę, kurios plazminis rūgštingumas ne didesnis kaip 7,2 °SH;

— pieno kultūra, kurioje yra 36–40 °SH, rūgštinančių ir aromatą gaminančių pieno rūgšties bakterijų, pasižyminčių geromis rūgštinančiomis savybėmis (pvz., masiškai gaminama kultūra arba giliai užšaldyta ar liofilizuota pieno raugo kultūra);

gamybos proceso metu turi būti laikomasi 4 punkto nuostatų, visų pirma susijusių su:

— krekinimu: rūgštingumo (30–36 °SH) ir krekinimo laiko (4–20 val.) reikalavimais;

— varškės apdirbimu: patikrinamas varškės tvirtumas (ji turi būti glotni, lengvai pašalinama nuo indo sienelių; varškės rūgštingumas turi būti 32–38 °SH);

— varškės atvėsinimu (vėsinant 3–4 °C per minutę tol, kol pasiekiama 18–22 °C temperatūra);

— išrūgų atskyrimu (atsargiai, nuvarvinant be spaudimo, t. y. gravitaciniu būdu).

Galutinio produkto kokybe:

— tikrinant fizinius ir cheminius reikalavimus (riebumo, sausosios medžiagos kiekio, riebalų kiekio, rūgštingumo), turi būti laikomasi 4 punkto nuostatų;

— tikrinant juslinius reikalavimus (išvaizdą, tekstūrą, skonį ir kvapą), turi būti laikomasi 4 punkto nuostatų.

Pakeitimas

Dėl specifinio gaminio pobūdžio tikrinant sūrį „Rögös túró“ visų pirma turi būti atsižvelgiama į:

— specifines gamybai naudojamų medžiagų kokybės charakteristikas;

— 4 punkto reikalavimų laikymasį gamybos proceso metu;

— kalbant apie gatavo produkto kokybę, 4 punkto reikalavimų, susijusių su fiziniais ir cheminiais reikalavimais (riebumas, sausosios medžiagos kiekis, riebalų kiekis, rūgštingumas) ir jusliniais reikalavimais (išvaizda, tekstūra, skonis ir kvapas), laikymasį.

16 pakeitimas:

Anksčiau:

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį įrodančių elementų aprašymas

XVIII–XX a. varškės sūriai buvo vartojami švieži arba konservuoti susmulkinant juos natūraliu pavidalu į grūdo arba lazdyno riešuto dydžio gabalėlius (*Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia*).

Vienas varškės sūrio grūdėtumo paminėjimas istoriniuose šaltiniuose yra susijęs su laikotarpiu po Pirmojo pasaulinio karo. Tame istoriniame šaltinyje teigiama, kad „varškė susmulkinama į lazdyno riešuto dydžio gabalėlius […], kuo varškės sūris trupesnis, tuo ilgiau jis išlieka šviežias“ (O. Gratsz, *A tej és tejtermékek*, žr. 294-296, 1925).

1925 m. Tejgazdasági Szemle rašė, kad varškės sūris pasižymi grūdėtumu arba trupumu (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni kalba apie „varškės gabalėlius, švelnią, birią, stambią, žiedinius kopūstus primenančią tekstūrą, gabalėlius ir gumulėlius, primenančius žiedinius kopūstus“ (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártás*).

1979 m. dr. Sándoras Szakály ir dr. Gáboras Tomka paskelbė duomenis apie šio varškės sūrio, kurio „tekstūra primena žiedinius kopūstus“, vartojimo tendenciją 1970–1977 m. („Tejipar“, 28 tomas, Nr. 1, 1979 m.).

Pasak dr. Sándoro Szakály, Vengrijoje „grūdėtos varškės sūris sudaro 80 proc. viso pagaminamo varškės sūrio“ [...] „Rögös túró“ iš esmės skiriasi nuo kitų trijų rūšių sūrio tuo, kad jam gaminti naudojamas pienas gali sukrekėti tik dėl biologinio rūgštėjimo [...]“ (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Anot dr. Sándor Szakály, tik Vidurio Europoje žinomas sūris „Rögös túró“ yra senovinis Vengrijos pieno gaminys, kilęs iš į vakarus nuo Uralo kalnų plytinčio regiono ir šimtmečius gaminamas šalyje iš žalio pieno (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradicinį produkto „Rögös túró“ pobūdį patvirtina ir tai, kad Žemės ūkio ministerijos ir „Agrármarketing Centrum“ (Prekybos žemės ūkio produktais centras) 2002 m. išleistame tradicinių ir regioninių produktų aprašymų rinkinyje „Hagyományok-Ízek-Régiók“ („Tradicijos-Skoniai-Regionai“) jam skirtas atskiras skyrius. Rinkinyje aprašomi tik gaminiai, kurių vartojimo istorija gali būti patvirtinta rašytiniais šaltiniais pagal atitinkamus kriterijus. Tam, kad gaminys būtų pripažintas tinkamu įtraukti į rinkinį, turi būti įrodyta, kad jį vartojo ne mažiau kaip dvi kartos (50 metų), taip pat gaminys turi būti gerai žinomas, turėti gerą vardą ir būti gaminamas bei platinamas.

Pakeitimas

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį įrodančių elementų aprašymas

Nuorodos į tradicinį gamybos metodą

XVIII–XX a. varškės sūriai buvo vartojami švieži arba konservuoti susmulkinant juos natūraliu pavidalu į grūdo arba lazdyno riešuto dydžio gabalėlius (*Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia*).

Vienas varškės sūrio grūdėtumo paminėjimas istoriniuose šaltiniuose yra susijęs su laikotarpiu po Pirmojo pasaulinio karo. Tame istoriniame šaltinyje teigiama, kad „varškė susmulkinama į lazdyno riešuto dydžio gabalėlius […], kuo varškės sūris trupesnis, tuo ilgiau jis išlieka šviežias“ (O. Gratsz, *A tej és tejtermékek*, žr. 294-296, 1925).

Pasak dr. Sándoro Szakály, Vengrijoje „grūdėtos varškės sūris sudaro 80 proc. viso pagaminamo varškės sūrio“ [...] „Rögös túró“ iš esmės skiriasi nuo kitų trijų rūšių sūrio tuo, kad jam gaminti naudojamas pienas gali sukrekėti tik dėl biologinio rūgštėjimo [...]“ (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Nuorodos į specifines produkto savybes (grūdėtą struktūrą, grūdėtumo jausmą, žiedinių kopūstų tekstūrą)

1925 m. Tejgazdasági Szemle rašė, kad varškės sūris pasižymi grūdėtumu arba trupumu (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni kalba apie „varškės gabalėlius, švelnią, birią, stambią, žiedinius kopūstus primenančią tekstūrą, gabalėlius ir gumulėlius, primenančius žiedinius kopūstus“ (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártás*).

1979 m. dr. Sándoras Szakály ir dr. Gáboras Tomka paskelbė duomenis apie šio varškės sūrio, kurio „tekstūra primena žiedinius kopūstus“, vartojimo tendenciją 1970–1977 m. („Tejipar“, 28 tomas, Nr. 1, 1979 m.).

Nuorodos į tradicinio produkto pavadinimo vartojimą

Anot dr. Sándor Szakály, tik Vidurio Europoje žinomas sūris „Rögös túró“ yra senovinis Vengrijos pieno gaminys, kilęs iš į vakarus nuo Uralo kalnų plytinčio regiono ir šimtmečius gaminamas šalyje iš žalio pieno (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradicinį produkto „Rögös túró“ pobūdį patvirtina ir tai, kad Žemės ūkio ministerijos ir „Agrármarketing Centrum“ (Prekybos žemės ūkio produktais centras) 2002 m. išleistame tradicinių ir regioninių produktų aprašymų rinkinyje „Hagyományok-Ízek-Régiók“ („Tradicijos-Skoniai-Regionai“) jam skirtas atskiras skyrius. Rinkinyje aprašomi tik gaminiai, kurių vartojimo istorija gali būti patvirtinta rašytiniais šaltiniais pagal atitinkamus kriterijus. Tam, kad gaminys būtų pripažintas tinkamu įtraukti į rinkinį, turi būti įrodyta, kad jį vartojo ne mažiau kaip dvi kartos (50 metų), taip pat gaminys turi būti gerai žinomas, turėti gerą vardą ir būti gaminamas bei platinamas.

Pirmiau nurodytų pakeitimų (3–16) priežastys:

3 priežastis: 4.2. Medžiagos ir priemonės, kurias galima naudoti

Pagrindimas

Medžiagų, kurios gali būti naudojamos, rūgštingumas arba lygiavertės pH vertės šiuo metu įtrauktos į skirsnį „Būtiniausi patikros reikalavimai“. Kadangi šios vertės yra būdingos konkrečioms atitinkamoms cheminėms medžiagoms, būtų tikslingiau jas nurodyti apibrėžiant chemines medžiagas, todėl jos turėtų būti išbrauktos iš skirsnio „Būtiniausi patikros reikalavimai“.

4 priežastis: 4.2.1 punkto „Parengiamasis nokinimas“ pirmas sakinys

Pagrindimas

Greito krekinimo metodą galima taikyti ir be praengiamojo nokinimo – tuomet karvės pienas fermentuojamas šliužo fermentu 30–32 °C temperatūroje pridedant 4–5 % pieno kultūros. Todėl parengiamasis nokinimas turėtų būti nurodomas kaip galimas, bet ne privalomas. Be to, kadangi lėto krekinimo metu sūriai iš anksto nesunoksta, atitinkama sakinio dalis turėtų būti išbraukta. Pakeitimas nedaro poveikio produkto grūdėtai tekstūrai ar tradicinėms savybėms; tai tik techninis pakeitimas, atitinkantis naujausią technologijų pažangą.

5 priežastis: 4.2.1 punkto „Parengiamasis nokinimas“ antros pastraipos antras sakinys

Pagrindimas

Dėl technologijų pažangos kai kuriose pieninėse rūgštingumo matavimas pakeistas tikslesniu pH matavimu, kuriuo užtikrinamas tradiciniu savybių išsaugojimas. Dėl šios priežasties produkto specifikacijoje kartu su tradiciniu rūgštingumu turėtų būti nurodyta lygiavertė pH vertė. Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui.

6 priežastis: 4.2.1 punkto „Parengiamasis nokinimas“ trečios pastraipos antras sakinys

Pagrindimas

Priminėje produkto specifikacijos versijoje buvo nurodoma tik viena krekinimo įrenginio rūšis, nors praktikoje kartu su kubilais naudojami ir bakai, kaip toliau nurodoma produkto specifikacijoje. Šiuo pakeitimu siekiama tik aiškumo; šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui.

7 priežastis: 4.2.2 punkto „Riebumo koregavimas“ pirmas sakinys

Pagrindimas

Pirminėje produkto specifikacijoje nebuvo išsamiai aprašyta plačiai paplitusi riebalų kiekio koregavimo praktika. Šiuo pakeitimu siekiama aiškumo sumetimais apibrėžti visus riebumo koregavimo metodus. Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui.

8 priežastis: 4.2.3 „Fermentavimas šliužo fermentu“

Pagrindimas

Dėl technologijų pažangos atsirado naujų pieno kultūrų. Šių pieno kultūrų, naudojamų fermentavimui šliužo fermentu, kiekiai gali skirtis priklausomai nuo konkrečios pieno kultūros. Kadangi pieno kultūros, naudojamos fermentacijai šliužo fermentu, kiekis skiriasi priklausomai nuo kultūros rūšies, nustatyti jos kiekį nėra prasmės. Verčiau rekomenduojama laikytis kiekvienai konkrečiai kultūrai skirtų naudojimo normų. Šiuo pakeitimu nekeičiamos pagrindinės produkto juslinės savybės ar sudėtis, taip pat nedaroma įtaka jo kokybei ar tradiciniam gamybos būdui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

9 priežastis: 4.2.4 punkto „Krekinimas“ pirmas sakinys

Pagrindimas

Dėl technologijų pažangos kai kuriose pieninėse rūgštingumo matavimas pakeistas tikslesniu pH matavimu, kuriuo užtikrinamas tradiciniu savybių išsaugojimas. Dėl šios priežasties produkto specifikacijoje kartu su tradiciniu rūgštingumu turėtų būti nurodyta lygiavertė pH vertė.

Be to, kadangi greito krekinimo metodas gali būti taikomas ir be parengiamojo nokinimo, siekiant aiškumo šis metodas turėtų būti įtrauktas į specifikaciją. Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

10 priežastis: 4.2.5 punkto „Varškės apdirbimas“ antra pastraipa

Pagrindimas

Be nurodyto metodo yra ir kitų būdų užtikrinti, kad varškė nesutrupėtų, ir jie taip pat turėtų būti įtraukti į produkto specifikaciją. Norint įrengti apsauginį skydelį arba pakeisti pjovimo įrankį mentelėmis, reikia profesinės patirties, priešingu atveju produktas neatitiks taisyklių. Naujieji varškės gamybos metodai buvo sukurti siekiant pagaminti ir išlaikyti tinkamo smulkumo varškę, todėl šių metodų automatizavimas savaime yra garantija. Jei taikant šį metodą reikalingas apsauginis skydelis, jis turi būti naudojamas visą laiką. Tačiau taip pat yra metodų, pagal kuriuos reikalaujamai grūdėtai tekstūrai išsaugoti naudojami tik maišymo ašmenys. Tokiu atveju proceso metu neįmanoma įrengti apsauginio skydelio arba pjaustymo įrankio pakeisti mentelėmis.

Dėl technologijų pažangos kai kuriose pieninėse rūgštingumo matavimas pakeistas tikslesniu pH matavimu, kuriuo užtikrinamas tradiciniu savybių išsaugojimas. Dėl to kartu su įprastomis rūgštingumo lygio vertėmis turėtų būti nurodyta ir pH vertė.

Viela arba peilis yra dažniausiai naudojamas įrankis varškei švelniai susmulkinti.

Norint išlaikyti grūdėtą tekstūrą, būtina apsaugoti varškės struktūrą. Būtent todėl varškė keletą (1–2) minučių pakartotinai paliekama pastovėti.

Reguliarus maišymas taip pat padeda užtikrinti tolygų šilumos pasiskirstymą.

Logiškai mąstant, paskutiniai du šios pastraipos sakiniai turėtų būti įtraukti į 4.2.5 dalies „Varškės apdirbimas“ pabaigą, todėl jie buvo perkelti ten (žr. 12 pakeitimą).

Šiuo pakeitimu nekeičiamos esminės produkto organoleptinės savybės ar vidinė sudėtis ir nedaromas poveikis jo tradiciniam pobūdžiui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

11 priežastis: 4.2.5 punkto „Varškės apdirbimas“ trečia pastraipa

Pagrindimas

Kai kuriose pieninėse taikomas metodas, pagal kurį antrasis kaitinimas vyksta aukštesnėje temperatūroje, siekiant paskatinti varškės susidarymą ir padidinti gamybos našumą. Tai neturi įtakos galutinio produkto tradicinėms savybėms, esminėms juslinėms savybėms ar vidaus sudėčiai. Temperatūros didinimas yra pagrįstas tiek lėto, tiek greito krekinimo atveju. Nurodytas intervalas priklauso ne nuo krekinimo trukmės, o nuo naudojamo metodo. 30-60 °C intervalui įtakos turi ne tik konkrečios pieninės taikomas krekinimo metodas, bet ir gamybos būdas.

Plačiu temperatūrų diapazonu taip pat užtikrinama, kad specifikacijoje būtų atsižvelgiama į mažesnes įmones ar tas, kurios taiko nepakankamai reglamentuotus metodus, todėl tiek paprasti šeimos ūkiai, tiek didelės tikslinės gamybos įmonės gali gaminti aukštos kokybės sūrius „Rögös túró“.

Papildomas žodis išbraukiamas todėl, kad pagrindinis antrojo kaitinimo tikslas yra išgauti išrūgas.

Antrojo kaitinimo intensyvumas skiriasi priklausomai nuo skirtingų naudojamų gamybos (kaitinimo) metodų, todėl nėra prasmės riboti antrojo kaitinimo intensyvumo.

Taikant kai kuriuos šiuolaikiškus, švelnius, energiją taupančius metodus, kuriais gerinama produkto kokybė, įvairios operacijos neatskiriamos. Tai reiškia, kad antrasis kaitinimo procesas gali būti pradėtas net per pirmąjį spaudimo etapą, o ne tik po jo. Taikant šiuos metodus, gamybos procesas gali būti sutrumpintas, todėl jis tampa spartesnis, ekonomiškesnis ir ekologiškesnis.

Pakeitimai neturi įtakos produkto kokybei ar tradiciniam jo gamybos pobūdžiui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

12 priežastis: 4.2.5 punkto „Varškės apdirbimas“ ketvirta pastraipa

Pagrindimas

Patirtis parodė, kad visada yra antras spaudimo etapas, todėl sakinys, leidžiantis jį praleisti, turėtų būti išbrauktas. Atsižvelgiant į siūlomą 10 pakeitimą (žr. 10 pakeitimą), paskutiniai du sakiniai perkelti į šią dalį, nes ta tvarka yra prasmingesnė.

13 priežastis: 4.2.6. Vėsinimas ir nuvarvinimas

Pagrindimas

Siekiant padidinti našumą ir tvarumą, kai kuriose pieninėse įprasta vėsinti produktą esant aukštesnei temperatūrai, kuri varijuoja, o dėl to pagaminamas mikrobiologiniu požiūriu stabilesnis produktas. Taikant kai kuriuos metodus, kad grūdėta tekstūra būtų kuo veiksmingesnė, produktas pakuojamas tol, kol yra karštas, o po to atvėsinamas, todėl sutaupoma daugiau energijos, o technologinis procesas tampa spartesnis ir palankesnis mikrobiologiniu požiūriu. Šioje uždaroje sistemoje produktas patenka tiesiai iš pakavimo mašinos per aušinimo ritę, kurioje jis atvėsta iki 10 °C per 55 minutes. Dėl uždaros sistemos ir greito vėsinimo produkto maisto saugos rizika yra labai maža. Taikant šį metodą pagaminti varškės sūriai mikrobiologiniu požiūriu laikomi saugiausiais.

Atsižvelgiant į metodų ir gamybos būdų įvairovę, nustatyti tikslią temperatūrą nėra tikslinga, tačiau temperatūros didinimas yra pagrįstas. Siekiant aiškumo, rekomenduojama vartoti bendrąsias formuluotes, o ne konkrečiai įvardyti vėsinimo būdus.

Šiuo pakeitimu nekeičiamos pagrindinės produkto juslinės savybės ar sudėtis, taip pat nedaroma įtaka jo kokybei ar tradiciniam gamybos būdui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

14 priežastis: 4.2.7 punkto „Išrūgų atskyrimas“ pirma pastraipa

Pagrindimas

Atsiradus naujiems, efektyvumą didinantiems metodams, kurie nedaro poveikio tradicinėms produkto savybėms, praktiškai taikomi keli išrūgų atskyrimo metodai. Kiekvienam metodui taikomi skirtingi metodai, todėl, siekiant aiškumo, rekomenduojama pateikti bendrą formuluotę, o ne įvardyti konkrečius metodus, kartu pabrėžiant produkto tradicinio pobūdžio išsaugojimą.

Šiuo pakeitimu nekeičiamos pagrindinės produkto juslinės savybės ar sudėtis, taip pat nedaroma įtaka jo kokybei ar tradiciniam gamybos būdui. Tai veikiau techninis pakeitimas, kuris atitinka naujausią technologijų pažangą ir vartotojų poreikius ir mažina produkto keliamą riziką maisto saugai.

15 priežastis: 4.2 papunktis „Būtinieji tikrinimo reikalavimai“

Pagrindimas

Atliekant patikrą turi būti išvardyti tik pagrindiniai nagrinėtini reikalavimai, nes jie jau buvo įtraukti į atitinkamą produkto specifikacijos skirsnį, susijusį su atitinkamomis operacijomis, o konkrečios savybės, susijusios su medžiagomis, kurios gali būti naudojamos, bus nurodytos pagal 5.3 pakeitimą. Šis pakeitimas padarytas siekiant aiškumo.

16 priežastis: 4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį įrodančių elementų aprašymas

Pagrindimas

Apibūdinant pagrindinius elementus, lemiančius produkto tradicinį pobūdį, svarbu nurodyti, su kuriuo pagrindiniu elementu, lemiančiu tradicinį pobūdį, yra susijusi kiekviena nuoroda. Literatūrinės nuorodos sugrupuotos pagal tai, ar jos susijusios su:

— tradiciniais gamybos būdais,

— specifinėmis produkto savybėmis arba

— tradicinio produkto pavadinimo naudojimu.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Rögös túró“

ES Nr.: TSG-HU-1113-AM02 – 2025 1 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Rögös túró“

2. **Registracijos prašanti valstybė narė**

Vengrija

3. **Produkto klasė, nurodyta Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 XVIII priede**

1.3 klasė. Sūriai

4. **Registravimo pagrindas**

4.1. *Produktas*

☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto gaminimo tradicijas.

☐ kuris gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių

Sūrio „Rögös túró“ gamybos būdas labai skiriasi nuo kitų šviežių sūrių gamybos būdų. Iš varškės, gautos rūgštimi arba mišriojo krekinimo metodu krekinant pieną, kuris yra pagrindinė sudedamoji dalis, atsargiai pašalinamas perteklinis išrūgų kiekis. Taip užtikrinama, kad galiausiai – net ir dalijimo dalimis bei pakavimo etape – būtų išsaugota trupi, grūdėta, žiedinius kopūstus primenanti gaminio tekstūra.

Sūris „Rögös túró“ nuo kitų rūšių varškės sūrio visų pirma skiriasi savo tekstūra, kurią jis įgauna varškės gamybos ir išrūgų atskyrimo procesų metu.

Joks kitas šviežias sūris ar pieno gaminys neturi tokios žiedinius kopūstus primenančios tekstūros, kurią suteikia dėl gamybos būdo iš atskirų gumulėlių susidarę gabalėliai.

Šis gaminys, pagamintas be jokių kvapiųjų medžiagų, parduodamas šiek tiek rūgštoko skonio, būdingos drėgnos ir trupios tekstūros ir skiriasi nuo kitų rūšių rinkoje parduodamo šviežio sūrio, kuris gaminamas, pavyzdžiui, taikant terminį apdorojimą ir minkymą arba kaip pagrindinė saldžiųjų ir kreminių pyragų ar pyragaičių sudedamoji dalis.

Sūris „Rögös túró“ laikomas vienu iš pagrindinių vengrų virtuvės produktų. Tik sūrį „Rögös túró“ galima naudoti gaminant daugybę klasikinių patiekalų.

4.2. *Produkto pavadinimas*

☒ yra tradiciškai naudojamas produktui pavadinti

☐ nurodo produkto tradicinį pobūdį.

Pavadinimas „Rögös“ (liet. grūdėtas) išreiškia produkto specifinį pobūdį: jis apibūdina produkto tekstūrą, kurią sudaro žiedinius kopūstus primenantys varškės gumulėliai. Terminas „túró“, kurį sunku išversti į kitas kalbas, iš tikrųjų ir reiškia šviežią maloniai rūgštaus, gaivaus ir aromatingo skonio sūrį.

5. **Aprašymas**

5.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos b punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

Dramblio kaulo arba gelsvai baltos spalvos sūris „Rögös túró“ yra pieno gaminys, varškės gumulėlių tekstūra primenantis žiedinius kopūstus ir pasižymintis maloniai rūgščiu, gaiviu, gardžiu ir aromatingu skoniu. Gamybos metu gumulėliai išlieka nesuardyti; jie nėra pažeidžiami ar sutraiškomi.

Gumulėlių paviršių dengia išrūgų plėvelė. Drėgmė gumulėliuose pasiskirsto tolygiai, todėl jie drėgni net iš vidaus.

Fiziniai ir cheminiai reikalavimai:

Rūgštingumas (°SH) 60–100 (išskyrus nugriebtus: 60–90)

pH: 4,0–4,8

Sūris „Rögös túró“ pagal riebalų kiekį skirstomas taip: riebus, vidutinio riebumo, iš dalies nugriebto pieno, mažo riebumo ir nugriebto pieno.

Fiziniai ir cheminiai reikalavimai, keliami įvairaus riebumo sūriams, yra tokie:

Riebalų kiekis	Sausosios medžiagos kiekis mažiausiai % (masės)	Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje % (masės)
riebus	40,0	ne mažesnis kaip 60,0.
riebalai	35,0	ne mažesnis kaip 45,0 ir mažesnis kaip 60,0
iš dalies nugriebto pieno	25,0	ne mažesnis kaip 25,0 ir mažesnis kaip 45,0
mažo riebumo	20,0	ne mažesnis kaip 10,0 ir mažesnis kaip 25,0
nugriebto pieno	15,0	mažiau nei 10,0

Jusliniai reikalavimai:

Išvaizda	Gaminys yra tolygios dramblio kaulo spalvos arba, kalbant apie vidutinio riebumo ir riebių sūrį, gelsvai baltos spalvos.
Tekstūra	Žiedinius kopūstus primenantys iš atskirų gumulėlių sudaryti gabalėliai (4–20 mm dydžio), taip pat gali būti matyti šiek tiek išrūgų. Jei tai automatizuotai supakuotas gaminys, jis yra vienodai atrodantis sūrio gabalas, kurį galima suskaidyti į žiedinius kopūstus primenančius iš atskirų gumulėlių sudarytus gabalėlius. Valgant burnoje akivaizdžiai juntama grūdėta sūrio tekstūra, tačiau ji netrukdo ryti.
Aromatas	Maloniai rūgštus, aromatingas, grynas, be jokių pašalinių kvapų.
Skonis	Maloniai rūgštus, gaivus ir aromatingas, gardus, grynas, be jokių pašalinių poskonių.

5.2. *Produkto gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, aprašymas, įskaitant, kai tinkama, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių pobūdį bei savybes, jei aktualu, nurodant susijusios rūšies komercinį ir mokslinį pavadinimus, ir produkto paruošimo metodo aprašymas (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos c punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

Medžiagos ir priemonės, kurias galima naudoti

Medžiagos, kurios atitinka kokybės standartus, nustatytus galiojančiuose reglamentuose:

a) žalias arba pasterizuotas karvės pienas iš nugriebto pieno į nenugriebtą pieną (kurio pH vertė ne didesnė kaip 7,2 °SH arba 6,6–6,85);

b) grietinėlė, homogenizuota arba nehomogenizuota (kurios plazmos rūgštingumas ne didesnis kaip 7,2 °SH arba pH vertė 6,4–7,0);

c) pieno kultūra, kurioje yra 36–40 °SH, rūgštinančių ir aromatą gaminančių pieno rūgšties bakterijų, pasižyminčių geromis rūgštinančiomis savybėmis (pvz., masiškai gaminama kultūra arba giliai užšaldyta ar liofilizuota pieno raugo kultūra);

d) šliužo fermentas (gaminant mišriojo krekinimo metodu).

Gamybos būdas

Sūris „Rögös túró“ gali būti gaminamas taikant mišrųjį, lėto arba greito krekinimo metodus. Sūrio „Rögös túró“ kokybės parametrai gaminant šiais trimis būdais nesiskiria.

Nors etapai yra vienodi, technologiniai procesai greitinami pakeliant temperatūrą ir pridedant daugiau pieno kultūros (šliužo fermento). Pagrindinis greito krekinimo metodo tikslas – padidinti veiksmingumą ir geriau panaudoti indus.

Gamybos procesas:

1. Parengiamasis nokinimas

Šis procesas gali būti atliekamas taikant greito krekinimo metodą.

Taikant greito krekinimo metodą, karvės pieno parengiamojo nokinimo procesas padeda sutrumpinti krekinimo laiką. Parengiamojo nokinimo metu pasterizuotas 6,0–7,2 °SH (arba 6,3–6,45 pH) rūgštingumo pienas nokinamas tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 9–11 °SH (arba 5,9–6,1 pH). Parengiamasis nokinimas trunka 6–8 valandas 12–15 °C temperatūroje.

Pienas nokinamas (iš anksto parūgštinamas) bakuose arba bokštinėse pieno talpyklose. Tada pirmiau sunokintas pienas kuo greičiau pilamas į krekinimo įrenginį (kubilą ar baką).

2. Riebumo koregavimas

Pieno riebumas turi būti koreguojamas atsižvelgiant į galutinį sūrio „Rögös túró“ riebumą. Tai galima padaryti iš dalies nugriebiant pieną, sumaišant nugriebtą pieną su nenugriebtu pienu arba sumaišant grietinėlę, įskaitant homogenizuotą grietinėlę, su nenugriebtu pienu.

3. Fermentavimas šliužo fermentu

Taikant lėto krekinimo metodą, 22–32 °C temperatūros karvės pienas fermentuojamas šliužo fermentu. Taikant greito krekinimo metodą su parengiamuoju nokinimu arba be jo, pienas arba pirmiau sunokintas pienas fermentuojamas šliužo fermentu 30–32 °C temperatūroje naudojant (masiškai gaminamą, miltelių pavidalo arba užšaldytą) pieno kultūrą, kurios kiekis priklauso nuo kultūros rūšies, o šliužo fermento kiekis nustatytas specifikacijos skiltyje apie kultūrą. Kultūros kiekis, taigi ir krekinimo būdas, priklauso nuo planuojamo krekinimo laiko.

4. Krekinimas

Pienas, į kurį pridėta šliužo fermento, krekinamas krekinimo inde – 12–20 valandų taikant lėto krekinimo metodą ir 4–6 valandas taikant greito krekinimo metodą arba 6–8 valandas taikant greito krekinimo metodą iš anksto nenokinant pieno tol, kol jo rūgštingumas pasiekia 30–38 °SH (4,2–4,8 pH). Pagal lėto krekinimo metodą krekinama 22–32 °C temperatūroje, o pagal greito krekinimo metodą – 30–32 °C temperatūroje. Kai pasiekiamas reikiamas rūgštingumas, varškė lengvai atsiskiria nuo skysčio ir gali išsiskirti nedaug išrūgų. Šliužo fermentas taip pat naudojamas taikant mišrųjį krekinimo metodą.

5. Varškės apdirbimas

Šiuo gamybos etapu siekiama, kad vandens kiekis varškėje būtų toks, koks paprastai turi būti gaminyje. Šią procedūrą sudaro pirmojo slėgimo, kaitinimo ir antrojo slėgimo etapai. Kadangi varškė lengvai trupa, ją reikia apdirbti atsargiai.

Per pirmojo slėgimo etapą varškė susmulkinama naudojant įtaisą, kuris padeda užtikrinti, kad ji būtų atsargiai suskaidoma, tada sukapojama, sumaišoma ir prireikus paliekama pastovėti. Šiuo etapu siekiama paskatinti išrūgų išsiskyrimą iš varškės (sinerezę). Keletą minučių pastovėjusi (30–38 °SH rūgštingumo arba 4,2–4,8 pH) varškė sukapojama 2–3 cm skersmens graikinio riešuto dydžio grūdėtais gabalėliais. Baigus kapojimą, tam tikras išrūgų kiekis gali būti pašalinamas. Kitu etapu tam, kad varškė nesutrupėtų, ant pjaustymo įrankio uždedamas apsauginis dangalas arba vietoj pjaustymo įrankio naudojamos mentelės. Kapotos varškės gabalėliai, kurie vis dar plūduriuoja išrūgose, judinami juos pamaišant.

Antruoju kaitinimu siekiama sutraukti varškės gabalėlius ir išsiskirti išrūgas. Antrasis kaitinimas atliekamas nuolat maišant, kol pasiekiama 30–60 °C temperatūra, nepriklausomai nuo taikyto krekinimo metodo. Antrasis kaitinimas taip pat gali būti pradėtas pirmojo slėgimo etapo metu.

Per antrąjį slėgimą varškė su išrūgomis turi būti nuolat maišoma ir paliekama nusistovėti tol, kol bus pasiektas norimas varškės tvirtumas. Jei varškės gabalėliai nesutvirtėja tiek, kiek reikia sūrio „Rögös túró“ konsistencijai išgauti, tvirtėjimą galima išgauti trumpam leidžiant jiems ramiai nusistovėti. Trumpai pastovėję, varškės gabalėliai turi būti dar kartą pamaišomi, kad nesuliptų.

6. Vėsinimas ir nuvarvinimas

Šių procesų tikslas – išvengti per didelio sukapotos ir pašildytos varškės rūgštėjimo ir mikrobinių teršalų išplitimo, neleisti, kad varškė suliptų, ir pakoreguoti jos suslėgimą. Varškė turi būti atvėsinta tiek, kad baigusi vėsti jos temperatūra neviršytų 35 °C. Vėsinti galima prieš pakavimą arba po jo.

Gaminio „Rögös túró“ išrūgų ir varškės mišinys krekinimo įrenginyje nuvarvinamas gravitaciniu būdu arba naudojant pompą, kuri padeda išsaugoti varškės tekstūrą.

7. Išrūgų atskyrimas

Nuo varškės atskirtos išrūgos turi būti pašalintos, kad būtų išsaugota grūdėta tekstūra. Pagrindinis grūdėtos tekstūros sūrio formavimo etapas – išrūgų atskyrimas. Atskiriant išrūgas, varškė kartkartėmis atsargiai judinama, siekiant užtikrinti, kad nebūtų pažeista žiedinius kopūstus primenanti tekstūra. Atskyrimas tęsiamas tol, kol pasiekiamas reikalaujamas atitinkamo riebumo sūrio sausosios medžiagos kiekis ir rūgštingumas.

8. Išpilstymas, pakavimas, ženklinimas ir laikymas

Šiuo etapu svarbu užtikrinti, kad nebūtų suardyta arba pažeista grūdėta gaminio tekstūra. Pakuojant galima naudoti inertines apsaugines dujas. Ant pakuotės turi būti nurodytas 4.1 punkte nurodytas riebalų kiekis. Sūris „Rögös túró“ turi būti laikomas ne aukštesnėje nei 10 °C temperatūroje taikant metodą, kuriuo nedaromas joks mechaninis poveikis.

Būtinieji tikrinimo reikalavimai

Dėl specifinio gaminio pobūdžio tikrinant sūrį „Rögös túró“ visų pirma turi būti atsižvelgiama į:

— specifines gamybai naudojamų medžiagų kokybės charakteristikas;

— 4 punkto reikalavimų laikymąsį gamybos proceso metu;

— kalbant apie gatavo produkto kokybę, 4 punkto reikalavimų, susijusių su fiziniais ir cheminiais reikalavimais (riebalų kiekis, sausosios medžiagos kiekis, riebalų kiekis, rūgštingumas) ir jusliniais reikalavimais (išvaizda, tekstūra, skonis ir kvapas), laikymasį.

5.3. *Pagrindinių elementų, pagal kuriuos nustatomas produkto tradicinis pobūdis, aprašymas (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos d punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

Nuorodos į tradicinį gamybos metodą

XVIII–XX a. varškės sūriai buvo vartojami švieži arba konservuoti susmulkinant juos natūraliu pavidalu į grūdo arba lazdyno riešuto dydžio gabalėlius (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Vienas varškės sūrio grūdėtumo paminėjimas istoriniuose šaltiniuose yra susijęs su laikotarpiu po Pirmojo pasaulinio karo. Tame istoriniame šaltinyje teigiama, kad „varškė susmulkinama į lazdyno riešuto dydžio gabalėlius […], kuo varškės sūris trupesnis, tuo ilgiau jis išlieka šviežias“ (O. Gratsz, *A tej és tejtermékek*, žr. 294-296, 1925).

Pasak dr. Sándoro Szakály, Vengrijoje „grūdėtos varškės sūris sudaro 80 proc. viso pagaminamo varškės sūrio“ [...] „Rögös túró“ iš esmės skiriasi nuo kitų trijų rūšių sūrio tuo, kad jam gaminti naudojamas pienas gali sukrekėti tik dėl biologinio rūgštėjimo [...]“ (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Nuorodos į specifines produkto savybes (grūdėtą struktūrą, grūdėtumo jausmą, žiedinių kopūstų tekstūrą)

1925 m. Tejgazdasági Szemle rašė, kad varškės sūris pasižymi grūdėtumu arba trupumu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni kalba apie „varškės gabalėlius, švelnią, birią, stambią, žiedinius kopūstus primenančią tekstūrą, gabalėlius ir gumulėlius, primenančius žiedinius kopūstus“ (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártás*).

1979 m. dr. Sándoras Szakály ir dr. Gáboras Tomka paskelbė duomenis apie šio varškės sūrio, kurio „tekstūra primena žiedinius kopūstus“, vartojimo tendenciją 1970–1977 m. („Tejipar“, 28 tomas, Nr. 1, 1979 m.).

Nuorodos į tradicinio produkto pavadinimo vartojimą

Anot dr. Sándor Szakály, tik Vidurio Europoje žinomas sūris „Rögös túró“ yra senovinis Vengrijos pieno gaminys, kilęs iš į vakarus nuo Uralo kalnų plytinčio regiono ir šimtmečius gaminamas šalyje iš žalio pieno (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradicinį produkto „Rögös túró“ pobūdį patvirtina ir tai, kad Žemės ūkio ministerijos ir „Agrármarketing Centrum“ (Prekybos žemės ūkio produktais centras) 2002 m. išleistame tradicinių ir regioninių produktų aprašymų rinkinyje „Hagyományok-Ízek-Régiók“ („Tradicijos-Skoniai-Regionai“) jam skirtas atskiras skyrius. Rinkinyje aprašomi tik gaminiai, kurių vartojimo istorija gali būti patvirtinta rašytiniais šaltiniais pagal atitinkamus kriterijus. Tam, kad gaminys būtų pripažintas tinkamu įtraukti į rinkinį, turi būti įrodyta, kad jį vartojo ne mažiau kaip dvi kartos (50 metų), taip pat gaminys turi būti gerai žinomas, turėti gerą vardą ir būti gaminamas bei platinamas.

6. **Ženklinimo reikalavimai**

–