C/2026/3897

20.7.2026.

Grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar 59. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 61. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA GROZĪJUMA PIETEIKUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 66. pants)

“Rögös túró”

ES Nr.: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025.

1. **Produkta nosaukums, uz kuru grozījums attiecas**

“Rögös túró”

2. **Dalībvalsts, no kuras ir saņemts pieteikums**

Ungārija

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru grozījums (grozījumi) attiecas**

☐ Produkta nosaukums

☒ Produkta apraksts

☒ Ražošanas metode

☐ Cits

4. **Grozījuma (grozījumu) apraksts un iemesli**

Iedaļa, uz kuru attiecas šis grozījums – “Produkta apraksts”

Grozījumu saraksts (1. un 2. grozījums):

1. grozījums. 3.1. punkts (pirmās daļas otrais teikums)

Iepriekš:

“Lieko sūkalu daudzumu no recekļa, kas no pamatsastāvdaļas — piena — iegūts, sarecinot to ar pienskābi vai jauktas recināšanas procesā, atdala uzmanīgi, ar gravitācijas nodrošinātu pašnoteci, un dekantējot, t. i., ar pašpresēšanās paņēmienu, nodrošinot — arī sadalīšanas un iepakošanas posmā —, lai saglabātos produkta drupanā, kunkuļainā, ziedkāpostus atgādinošā konsistence.”

Grozījums:

“Lieko sūkalu daudzumu no recekļa, kas no pamatsastāvdaļas – piena – iegūts, sarecinot to ar pienskābi vai jauktas recināšanas procesā, atdala uzmanīgi, nodrošinot – arī sadalīšanas un iepakošanas posmā –, lai saglabātos produkta drupanā, kunkuļainā, ziedkāpostus atgādinošā konsistence.”

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

2. grozījums. Produkta specifikācijas 4.1. punkts "Fizikālās un ķīmiskās prasības"

2.1. grozījums.

Fizikālajām prasībām ir pievienota pH vērtība:

pH: 4,0–4,8

2.2. grozījums.

Pirms tabulas, kurā apkopotas fizikālās un ķīmiskās prasības, ir iekļauts šāds paskaidrojošs teksts:

""Rögös túró" dažādās taukainuma pakāpes ir šādas: ļoti trekns, trekns, daļēji nokrejots, ar zemu tauku saturu un nokrejots. Fizikālās un ķīmiskās prasības dažādām taukainuma pakāpēm ir šādas:"

Iepriekš minēto grozījumu (1. un 2. grozījums) pamatojums

1. pamatojums. 3.1. punkts (pirmās daļas otrais teikums)

Pamatojums

Ir parādījušies jauni, efektivitāti uzlabojoši paņēmieni, kas neietekmē produkta tradicionālās īpašības, tajā skaitā attiecībā uz sūkalu un recekļa maisījuma notecināšanu. Tā kā šīs metodes dažādiem ražotājiem vai paņēmieniem var atšķirties, faktisko metožu precizēšana būtu ierobežojums. Tāpēc šīs metodes no produkta specifikācijas būtu jāsvītro. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

2. pamatojums. 4.1. "Fizikālās un ķīmiskās prasības"

2.1. grozījuma pamatojums

Līdz ar tehnoloģiju attīstību skābuma mērīšana dažās pienotavās ir aizstāta ar precīzāku pH mērīšanu, kas nodrošina produkta tradicionālo īpašību saglabāšanu. Šā iemesla dēļ produkta specifikācijā līdztekus tradicionālajam skābuma līmenim būtu jānorāda līdzvērtīga pH vērtība. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu.

2.2. grozījuma pamatojums

Aprakstā jānorāda, ka produktam ir dažādas taukainuma pakāpes, t. i., ļoti trekns, trekns, daļēji nokrejots, ar zemu tauku saturu un nokrejots.

Iedaļa, uz kuru attiecas šis grozījums: "Ražošanas metode"

Grozījumu saraksts (3.–16. grozījums):

3. grozījums.

Produkta specifikācijas 4.2. punkts "Vielas un instrumenti, ko var izmantot"

Iepriekš:

"a) svaigs vai pasterizēts govs piens — no vājpiena līdz pilnpienam;

b) krējums, kas ir vai nav homogenizēts;

c) pienskābes kultūra (piemēram, masveidā ražota kultūra vai dziļi sasaldēta vai liofilizēta piena ierauga kultūra);

d) himozīns (jaukta tipa sarecināšanai)."

Grozījums:

"a) svaigs vai pasterizēts govs piens – no vājpiena līdz pilnpienam (maksimālais skābums 7,2 °SH vai pH vērtība 6,6–6,85);

b) krējums, kas ir vai nav homogenizēts (plazmas maksimālais skābums 7,2 °SH vai pH vērtība 6,4–7,0);

c) pienskābes kultūra, kas satur paskābinātājas un aromatizētājas pienskābes baktērijas ar pietiekami labu paskābināšanas spēju – no 36° SH līdz 40° SH (piemēram, masveidā ražota kultūra vai dziļi sasaldēta vai liofilizēta piena ierauga kultūra).

d) himozīns (jaukta tipa sarecināšanai).”

4. grozījums.

4.2.1. *punkta “Priekšnogatavināšana” pirmais teikums*

Iepriekš:

“Šis process attiecas tikai uz straujās sarecināšanas metodi. Izmantojot lēnās sarecināšanas metodi, govs pienam nav jābūt iepriekš nogatavinātam.”

Grozījums:

“Šo procesu var izmantot straujās sarecināšanas metodē.”

5. grozījums.

4.2.1. *punkta “Priekšnogatavināšana” otrās daļas otrais teikums*

Iepriekš:

“Priekšnogatavināšanas laikā pienu, kas pasterizēts, kad tā skābums ir 6,0–7,2 °SH, priekšnogatavina, kamēr tas sasniedz 9–11 °SH.”

Grozījums:

“Priekšnogatavināšanas laikā pienu, kas pasterizēts, kad tā skābums ir 6,0–7,2 °SH (vai pH 6,3–6,45), priekšnogatavina, kamēr tas sasniedz 9–11 °SH (vai pH 5,9–6,1).”

6. grozījums.

4.2.1. *punkta “Priekšnogatavināšana” trešās daļas otrais teikums*

Iepriekš:

“Pēc tam priekšnogatavināto pienu pēc iespējas drīzāk ievieto recināšanas ierīcē (mucā).”

Grozījums:

“Pēc tam priekšnogatavināto pienu pēc iespējas drīzāk ievieto recināšanas ierīcē (mucā vai tvertnē).”

7. grozījums.

4.2.2. *punkta “Tauku satura koriģēšana” pirmais teikums*

Iepriekš:

“Ja vajadzīgs koriģēt tauku saturu, govs pienam pievieno pilnpienu vai homogenizētu krējumu atkarībā no galīgās treknuma pakāpes, kāda vajadzīga attiecīgajam “Rögös túró”.”

Grozījums:

“Tauku saturs pienā jākoriģē atbilstīgi “Rögös túró” galīgajai taukainuma pakāpei. To var izdarīt, daļēji nokrejojot pienu, sajaucot vājpienu ar pilnpienu vai sajaucot krējumu, arī homogenizētu krējumu, ar pilnpienu.”

8. grozījums.

4.2.3. *punkts “Ierauga pievienošana”*

Iepriekš:

“Lēnās recināšanas laikā govs pienu sarecina 22–32 ° C temperatūrā, izmantojot 0,5–1,5 % lielu daudzumu pienskābes kultūras (vai līdzvērtīgu daudzumu pulverveida vai saldētas pienskābes kultūras).

Straujās recināšanas laikā priekšnogatavināto pienu sarecina 30–32 °C temperatūrā, izmantojot 4–5 % lielu daudzumu pienskābes kultūras.”

Grozījums:

“Lēnās sarecināšanas laikā govs pienu sarecina 22–32 °C temperatūrā. Straujās sarecināšanas laikā ar priekšnogatavināšanu vai bez tās pienu vai priekšnogatavināto pienu sarecina 30–32 °C temperatūrā, izmantojot (masveidā ražotu, pulverveida vai sasaldētu) pienskābes kultūru, kuras daudzums ir atkarīgs no kultūras veida, un izmantojot kultūras specifikācijā noteikto ierauga daudzumu. Kultūras daudzumu – un līdz ar to sarecināšanas metodi – nosaka plānotais sarecināšanas laiks.”

9. grozījums.

4.2.4. *punkta “Recekļa iegūšana” pirmais teikums*

Iepriekš:

“Pienu, kam pievienotas ierauga kultūras, ievieto recināšanas tvertnē un recina 12–20 stundas (lēnās recināšanas gadījumā) vai 4–6 stundas (straujās recināšanas gadījumā), līdz tā skābums sasniedz 30–38 °SH.”

Grozījums:

“Pienu, kam pievienotas ierauga kultūras, ievieto recināšanas tvertnē un recina 12–20 stundas (lēnās recināšanas gadījumā), 4–6 stundas (straujās recināšanas gadījumā) vai 6–8 stundas (straujās recināšanas gadījumā bez priekšnogatavināšanas), kamēr tā skābums sasniedz 30–38 °SH vai pH 4,2–4,6.”

10. grozījums.

4.2.5. *punkta “Recekļa apstrāde” otrā daļa*

Iepriekš:

“Pirmajā presēšanas posmā recekli sagraiza, izmantojot ierīci, kas nodrošina saudzīgu sagraizīšanu, kas to viegli sadala; tad recekli sakapā, samaisa un vajadzības gadījumā atstāj atpūtināt. Šajā posmā mērķis ir nodrošināt, lai sūkalas no recekļa izdalītos (t. i., lai sinerēze notiktu) ātri. Sakapāšanas laikā sacietējušo recekli, kas atpūtināts dažas minūtes (apstākļos, kad tā skābums ir 30–38 °SH), sakapā apmēram valrieksta (2–3 cm) lieluma graudos. Pēc sakapāšanas daļa no sūkalām jānotecina. Nākamajā posmā, lai pasargātu recekli no sadrupšanas, graizīšanas ierīcē ievieto aizsargvairogu vai graizīšanas ierīces vietā lieto lāpstiņas. Sakapātie recekļa kunkuļi, kas joprojām peld sūkalās, tiek saglabāti kustībā, tos maisot. Ja recekļa kunkuļi nesacietē pietiekami ātri, lai iegūtu vajadzīgo “Rögös túró” konsistenci, sacietināšanas procesu var veicināt, neilgu laiku atstājot tos atpūtināt. Pēc īsa atpūtināšanas brīža recekļa kunkuļi jāmaisa atkal, lai tie nesaliptu kopā.”

Grozījums:

“Pirmajā presēšanas posmā recekli sagraiza, izmantojot ierīci, kas nodrošina saudzīgu sagraizīšanu, kas to viegli sadala; tad recekli sakapā, samaisa un vajadzības gadījumā atstāj atpūtināt. Šajā posmā mērķis ir veicināt sūkalu izdalīšanos no recekļa (sinerēzi). Sakapāšanas laikā recekli, kas atpūtināts dažas minūtes (apstākļos, kad tā skābums ir 30–38 °SH vai pH 4,2–4,6), sakapā valrieksta (2–3 cm) lieluma graudos. Pēc sakapāšanas daļa no sūkalām jānotecina. Nākamajā posmā, lai pasargātu recekli no sadrupšanas, graizīšanas ierīcē var ievietot aizsargvairogu vai graizīšanas ierīces vietā var lietot lāpstiņas. Sakapātie recekļa kunkuļi, kas joprojām peld sūkalās, tiek saglabāti kustībā, tos maisot.”

11. grozījums.

4.2.5. *punkta “Recekļa apstrāde” trešā daļa*

Iepriekš:

“Pēc pirmā presēšanas posma seko karsēšana. Tās mērķis ir panākt, ka recekļa kunkuļi sarūk vēl vairāk, un atbrīvot sūkalas. Recekli karsē ar intensitāti 1 °C 2,5 minūtēs, nepārtraukti maisot, līdz temperatūra sasniedz 30–40 °C (lēnās recināšanas gadījumā) vai 36–48 °C (straujās recināšanas gadījumā).”

Grozījums:

“Otrās karsēšanas mērķis ir panākt, ka recekļa kunkuļi sarūk un atbrīvot sūkalas. Otro karsēšanu neatkarīgi no recināšanas veida veic, nepārtraukti maisot, līdz tiek sasniegta 30–60 °C temperatūra. Otrās karsēšanas procesu var sākt arī pirmajā presēšanas posmā.”

12. grozījums.

4.2.5. *punkta “Recekļa apstrāde” ceturtā daļa*

Iepriekš:

“Otrās presēšanas laikā sūkalainais receklis jāmaisa nepārtraukti un jāatstāj atpūtināt, līdz tas sasniedz vēlamo blīvumu. Lēnās recināšanas gadījumā otrās presēšanas posmu var izlaist.”

Grozījums:

“Otrās presēšanas laikā sūkalainais receklis jāmaisa nepārtraukti un jāatstāj atpūtināt, līdz tas sasniedz vēlamo blīvumu. Ja recekļa kunkuļi nesacietē pietiekami ātri, lai iegūtu vajadzīgo “Rögös túró” konsistenci, sacietināšanas procesu var veicināt, neilgu laiku atstājot tos atpūtināt. Pēc īsa atpūtināšanas brīža recekļa kunkuļi jāmaisa atkal, lai tie nesaliptu kopā.”

13. grozījums.

4.2.6. *punkts “Atdzesēšana un notecināšana”*

Iepriekš:

“Mērķis ir novērst sakapātā un sasildītā recekļa pārlieku paskābināšanu un jebkādu mikrobioloģisko kontaminantu izplatīšanos, apturēt recekļa kunkuļu salipšanu kopā un regulēt tā sablīvēšanos. Recekli atdzesē recināšanas ierīcē (mucā vai tvertnē), ievērojot 3–4 °C minūtē lielu intensitāti, līdz tā temperatūra sasniedz 18–22 °C.

Dzesēšanas vide var būt pašas mucas vai tvertnes sūkalas, kurām jāļauj pārvietoties pa plākšņu siltummaini, kas ir iebūvēts notecināšanas ierīcē, un jābūt atdzesētām līdz temperatūrai, kas ir zemāka par 5 °C. Kad sūkalas notecinātas, dzesēšanai var izmantot arī dzeramo ūdeni. Dzesēšanas kamerā veikta atdzesēšana sniedz arī pietiekamu drošību. No pārmērīgas paskābināšanās pasargā arī mūsdienīgas mikroorganismu kultūras.

“Rögös túró” sūkalu un recekļa maisījumu no recināšanas ierīces notecina ar gravitācijas palīdzību vai izmanto sūkni, kas saglabā recekļa konsistenci.”

Grozījums:

“Mērķis ir novērst sakapātā un sasildītā recekļa pārlieku paskābināšanu un jebkādu mikrobioloģisko kontaminantu izplatīšanos, apturēt recekļa kunkuļu salipšanu kopā un regulēt tā sablīvēšanos. Receklis jāatdzesē tā, lai temperatūra dzesēšanas beigās nepārsniegtu 35 °C. Atdzesēšana var notikt pirms vai pēc iepakošanas.

“Rögös túró” sūkalu un recekļa maisījumu no recināšanas ierīces notecina ar gravitācijas palīdzību vai izmanto sūkni, kas saglabā recekļa konsistenci.”

14. grozījums.

4.2.7. *punkta “Sūkalu atdalīšana” pirmās daļas pirmais un otrais teikums*

Iepriekš:

“No recekļa notecinātās sūkalas šajā posmā ir jāatdala. Galvenais kunkuļainās konsistences veidošanas posms ir sūkalu atdalīšanas (dekantēšanas) metodes izmantošana.”

Grozījums:

“No recekļa notecinātās sūkalas ir jāatdala, saglabājot kunkuļaino konsistenci. Galvenais kunkuļainās konsistences veidošanas posms ir sūkalu atdalīšana.”

15. grozījums:

4.2. *punkts "Pārbaudes prasību minimums"*

Iepriekš:

"Ņemot vērā produkta "Rögös túró" specifiskumu, ir īpaši jāpārbauda šādi tā aspekti:

ražošanā izmantojamo sastāvdaļu (govs piena, krējuma, tīro pienskābes baktēriju kultūru) specifiskās kvalitātes īpašības. Minētās sastāvdaļas ir:

— svaigs govs piens, kura maksimālais skābums ir 7,2° SH,

— krējums, kura plazmas maksimālais skābums ir 7,2° SH,

— pienskābes kultūra, kas satur paskābinātājas un aromatizētājas pienskābes baktērijas ar pietiekami labu paskābināšanas spēju — no 36° SH līdz 40° SH (piemēram, masveidā ražota kultūra vai dziļi sasaldēta vai liofilizēta piena ierauga kultūra).

Ražošanas procesā jāievēro 4. punkta noteikumi, jo īpaši:

— recekļa iegūšanā: skābums (30–36° SH) un sarecināšanas laiks (4–20 stundas),

— recekļa apstrādē: recekļa blīvuma pārbaudīšana (tam jābūt krēmīgam pēc taustes, un jābūt iespējai izņemt recekli no ierīces ar vajadzīgo precizitāti, ja skābums ir 32–38° SH),

— recekļa atdzesēšana (līdz tas ar 3–4 °C minūtē lielu intensitāti sasniedz 18–22 °C),

— sūkalu atdalīšana (saudzīgi, ar notecināšanu bez presēšanas, t. i., ar gravitācijas palīdzību).

Gatavā produkta kvalitāte:

— pārbaudot fizikālās un ķīmiskās prasības (treknuma pakāpe, sausnas saturs, tauku saturs, skābums), jāievēro 4. punkta noteikumi,

— pārbaudot organoleptiskās prasības (izskats, konsistence, garša un smarža), jāievēro 4. punkta noteikumi."

Grozījums:

"Ņemot vērā produkta "Rögös túró" specifiskumu, ir īpaši jāpārbauda šādi tā aspekti:

— ražošanā izmantojamo sastāvdaļu specifiskās kvalitātes īpašības,

— ražošanas procesā – atbilstība 4. punkta noteikumiem,

— attiecībā uz gatavā produkta kvalitāti – atbilstība 4. punkta noteikumiem fizikālo un ķīmisko prasību ziņā (taukainuma pakāpe, sausnas saturs, tauku saturs, skābums) un organoleptisko prasību ziņā (izskats, konsistence, garša un smarža)."

16. grozījums.

Iepriekš:

"4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības

18.–20. gadsimtā biezpiensieri tika patērēti svaigi vai konservēti, sasmalcinot tos dabiskajā stāvoklī līdz graudu vai lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (*Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia*).

Viena no vēsturiskajām atsaucēm uz biezpiensiera kunkuļainumu datējama ar laiku pēc Pirmā pasaules kara. Tajā teikts, ka "biezpiensieru sasmalcina līdz lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (..), jo smalkāks ir biezpiensiers, jo ilgāk tas saglabājas svaigs" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, 294.–296. lpp., 1925. gads).

Žurnāls *Tejgazdasági Szemle* 1925. gadā rakstīja, ka biezpiensieram pēc taustes ir graudaina vai smalkgraudaina konsistence (A. Törs, 1925. gads, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni runā par "recekļa kunkuļiem, smalku, vaļīgu, rupjgraudainu, ziedkāpostus atgādinošu konsistenci, pikām un kunkuļiem, kas atgādina ziedkāpostus" (*Mihály Balatoni*, 1960. gads, *Étkezési Túró gyártása*).

1979. gadā zinātņu doktori *Sándor Szakály* un *Gábor Tomka* publicēja datus par šā ziedkāpostiem līdzīgas konsistences biezpiensiera patēriņu no 1970. gada līdz 1977. gadam (*Tejipar*, 28. sējums, Nr. 1, 1979. gads).

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* teikto Ungārijā "pie kunkuļainā paveida pieder 80 % no visas biezpiensiera produkcijas. "Rögös túró" būtiski atšķiras no pārējiem trim veidiem ar to, ka produkta ražošanā izmantojamo pienu drīkst recināt, lietojot tikai bioloģiskās paskābināšanas paņēmienu (..)" (Dr *S. Szakály*, 1980. gads, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* "Rögös túró", kas pazīstams tikai Centrāleiropā, ir sens Ungārijas piena produkts, kura izcelsme ir teritorijā uz rietumiem no Urālu kalniem, un to jau vairākus gadsimtus ražo mājās no svaigpiena (*Tejgazdaságtan*, 2001. gads).

Par "Rögös túró" tradicionālo raksturu liecina atsevišķa nodaļa, kas tam veltīta krājumā "Hagyományok-Ízek-Régiók" ["Tradīcijas, garšas, reģioni"], ko 2002. gadā publicēja Lauksaimniecības ministrija un *Agrármarketing Centrum*. Krājumā ietilpst vienīgi produkti, kuriem ir tāda vēsture, ko var dokumentēt atbilstoši attiecīgajiem kritērijiem. Lai produktu šajā krājumā varētu iekļaut, ir jāpierāda, ka tas gatavots vismaz divu paaudžu laikā (50 gadus), un tam jābūt labi pazīstamam, izslavētam un ar nostiprinājušos ražošanu un izplatīšanu."

Grozījums:

"4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības

Atsauces uz tradicionālo ražošanas metodi

18.–20. gadsimtā biezpiensieri tika patērēti svaigi vai konservēti, sasmalcinot tos dabiskajā stāvoklī līdz graudu vai lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (*Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia*).

Viena no vēsturiskajām atsaucēm uz biezpiensiera kunkuļainumu datējama ar laiku pēc Pirmā pasaules kara. Tajā teikts, ka "biezpiensieru sasmalcina līdz lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (..), jo smalkāks ir biezpiensiers, jo ilgāk tas saglabājas svaigs" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, 294.–296. lpp., 1925. gads).

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* teikto Ungārijā "pie kunkuļainā paveida pieder 80 % no visas biezpiensiera produkcijas. "Rögös túró" būtiski atšķiras no pārējiem trim veidiem ar to, ka produkta ražošanā izmantojamo pienu drīkst recināt, lietojot tikai bioloģiskās paskābināšanas paņēmienu (..)" (Dr *S. Szakály*, 1980. gads, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Atsauces uz produkta specifiskajām īpašībām (kunkuļainums/graudainība/ziedkāpostiem līdzīga konsistence)

Žurnāls "Tejgazdasági Szemle" 1925. gadā rakstīja, ka biezpiensieram pēc taustes ir graudaina vai smalkgraudaina konsistence (*A. Törs*, 1925. gads, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni runā par "recekļa kunkuļiem, smalku, vaļīgu, rupjgraudainu, ziedkāpostus atgādinošu konsistenci, pikām un kunkuļiem, kas atgādina ziedkāpostus" (*Mihály Balatoni*, 1960. gads, *Étkezési Túró gyártása*).

1979. gadā zinātņu doktori *Sándor Szakály* un *Gábor Tomka* publicēja datus par šā ziedkāpostiem līdzīgas konsistences biezpiensiera patēriņu no 1970. gada līdz 1977. gadam (*Tejipar*, 28. sējums, Nr. 1, 1979. gads).

Atsauces uz produkta tradicionālā nosaukuma izmantošanu

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* "Rögös túró", kas pazīstams tikai Centrāleiropā, ir sens Ungārijas piena produkts, kura izcelsme ir teritorijā uz rietumiem no Urālu kalniem, un to jau vairākus gadsimtus ražo mājās no svaigpiena (*Tejgazdaságtan*, 2001. gads).

Par "Rögös túró" tradicionālo raksturu liecina atsevišķa nodaļa, kas tam veltīta krājumā "Hagyományok-Ízek-Régiók" ["Tradīcijas, garšas, reģioni"], ko 2002. gadā publicēja Lauksaimniecības ministrija un *Agrármarketing Centrum*. Krājumā ietilpst vienīgi produkti, kuriem ir tāda vēsture, ko var dokumentēt atbilstoši attiecīgajiem kritērijiem. Lai produktu šajā krājumā varētu iekļaut, ir jāpierāda, ka tas gatavots vismaz divu paaudžu laikā (50 gadus), un tam jābūt labi pazīstamam, izslavētam un ar nostiprinājušos ražošanu un izplatīšanu."

Iepriekš minēto grozījumu (3.–16. grozījums) pamatojums

3. pamatojums. 4.2. punkts "Vielas un instrumenti, ko var izmantot"

Pamatojums

Skābuma vai līdzvērtīgas pH vērtības sastāvdaļām, kuras drīkst izmantot, pašlaik ir iekļautas iedaļā "Pārbaudes prasību minimums". Tā kā šīs vērtības ir specifiskas konkrētajām sastāvdaļām, būtu lietderīgāk tās norādīt, definējot sastāvdaļas, un tāpēc tās būtu jāsvītro no iedaļas "Pārbaudes prasību minimums".

4. pamatojums. 4.2.1. punkta "Priekšnogatavināšana" pirmais teikums

Pamatojums

Straujās recināšanas metode ir iespējama arī bez priekšnogatavināšanas, govs pienu sarecinot 30–32 °C temperatūrā, izmantojot 4–5 % lielu daudzumu pienskābes kultūras. Tāpēc priekšnogatavināšana būtu jānorāda kā neobligāta, nevis obligāta. Turklāt, tā kā lēnās recināšanas gadījumā priekšnogatavināšana netiek veikta, attiecīgā teikuma daļa būtu jāsvītro. Izmaiņas neietekmē produkta kunkuļaino konsistenci vai tradicionālās īpašības; tās ir tikai tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem.

5. pamatojums. 4.2.1. punkta "Priekšnogatavināšana" otrās daļas otrais teikums

Pamatojums

Līdz ar tehnoloģiju attīstību tradicionālā skābuma mērīšana dažās pienotavās ir aizstāta ar precīzāku pH mērīšanu, kas nodrošina produkta tradicionālo īpašību saglabāšanu. Šā iemesla dēļ produkta specifikācijā līdztekus skābuma līmenim būtu jānorāda līdzvērtīga pH vērtība. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu.

6. pamatojums. 4.2.1. punkta "Priekšnogatavināšana" trešās daļas otrais teikums

Pamatojums

sākotnējā produkta specifikācijā tika iekļauts tikai viens recināšanas ierīces veids, ko izmanto produkta ražošanā, savukārt praksē līdztekus mucām plaši izmanto tvertnes, kā norādīts turpmāk produkta specifikācijā. Grozījuma mērķis ir tikai precizēšana; tas nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu.

7. pamatojums. 4.2.2. punkta "Tauku satura koriģēšana" pirmais teikums

Pamatojums

Sākotnējā produkta specifikācijā nebija pilnībā aprakstīta plaši izplatītā tauku satura koriģēšanas prakse. Grozījuma mērķis ir skaidrības labad noteikt visas tauku satura koriģēšanas metodes. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu.

8. pamatojums. 4.2.3. "Ierauga pievienošana"

Pamatojums

Tehnoloģiju attīstības rezultātā ir radītas jaunas pienskābes kultūras. Šo pienskābes kultūru daudzumi, ko izmanto ieraugam, var atšķirties atkarībā no pienskābes kultūras. Tā kā ieraugam izmantotās pienskābes kultūras daudzums atšķiras atkarībā no kultūras, nav lietderīgi to noteikt kvantitatīvi. Drīzāk ir ieteicams ievērot katras konkrētās kultūras dozēšanas norādījumus. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā kvalitāti vai ražošanas tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

9. pamatojums. 4.2.4. punkta "Recekļa iegūšana" pirmais teikums

Pamatojums

Līdz ar tehnoloģiju attīstību skābuma mērīšana dažās pienotavās ir aizstāta ar precīzāku pH mērīšanu, kas nodrošina produkta tradicionālo īpašību saglabāšanu. Šā iemesla dēļ produkta specifikācijā līdztekus skābuma līmenim būtu jānorāda līdzvērtīga pH vērtība.

Turklāt, tā kā straujā recināšana var notikt arī bez priekšnogatavināšanas, skaidrības labad šī metode būtu jāiekļauj specifikācijā. Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

10. pamatojums. 4.2.5. punkta "Recekļa apstrāde" otrā daļa

Pamatojums

Papildus norādītajai metodei ir arī citas metodes, kā novērst recekļa sadrupšanu, un tās arī būtu jāiekļauj produkta specifikācijā. Aizsargvairoga uzstādīšanai vai graizīšanas ierīces aizstāšanai ar lāpstiņām ir vajadzīga profesionālā pieredze, pretējā gadījumā produkts neatbildīs noteikumiem. Jaunie recekļa ražošanas paņēmieni ir izstrādāti tā, lai iegūtu un saglabātu pareizā izmēra recekli, tāpēc šīs metodes automatizācija pati par sevi ir garantija. Ja metodei ir vajadzīgs aizsargvairogs, tas jāizmanto vienmēr. Tomēr ir arī metodes, kurās nepieciešamās kunkuļainās konsistences saglabāšanai izmanto tikai maisīšanas asmeņus. Šādā gadījumā procesa laikā nav iespējams uzstādīt aizsargvairogu vai graizīšanas ierīci aizstāt ar lāpstiņām.

Līdz ar tehnoloģiju attīstību skābuma mērīšana dažās pienotavās ir aizstāta ar precīzāku pH mērīšanu, kas nodrošina tradicionālo īpašību saglabāšanu. Šā iemesla dēļ pH vērtība būtu jānorāda līdztekus tradicionālajam skābuma līmenim.

Recekļa saudzīgai sadalīšanai visbiežāk izmantotais instruments ir stieple vai nazis.

Recekļa struktūra ir jāaizsargā, lai saglabātu kunkuļaino konsistenci. Tāpēc to vairākkārt atstāj atpūtināt uz 1–2 minūtēm.

Regulāra maisīšana arī palīdz panākt vienmērīgu siltuma sadali.

Saskaņā ar loģiku pēdējie divi rindkopas teikumi iederas 4.2.5. punkta "Recekļa apstrāde" beigās, tāpēc tie ir pārvietoti uz šo punktu (sk. 12. grozījumu).

Grozījumi nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

11. pamatojums. 4.2.5. punkta "Recekļa apstrāde" trešā daļa

Pamatojums

Dažu pienotavu izmantotajā metodē otrā karsēšana notiek augstākā temperatūrā, lai uzlabotu recekļa veidošanos un palielinātu efektivitāti. Tas neietekmē galaprodukta tradicionālo raksturu, būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu. Temperatūras paaugstināšana ir pamatota gan attiecībā uz lēnu, gan strauju recināšanu. Norādītais diapazons ir atkarīgs nevis no recināšanas ilguma, bet gan no izmantotās metodes. 30–60 °C temperatūras diapazonu ietekmē ne tikai konkrētās pienotavas izmantotā recināšanas metode, bet arī ražošanas metode.

Plašais temperatūras diapazons arī nodrošina, ka ar specifikāciju netiek izslēgti mazāki ražošanas uzņēmumi vai uzņēmumi, kuros izmanto nepietiekami standartizētas metodes, un tādējādi panākts, ka gan vienkāršas ģimenes saimniecības, gan lieli uzņēmumi var ražot augstas kvalitātes "Rögös túró".

Papildu vārda svītrošanas iemesls ir tāds, ka otrās karsēšanas galvenais mērķis ir atdalīt sūkalas.

Otrās karsēšanas intensitāte atšķiras atkarībā no dažādām izmantotajām ražošanas (karsēšanas) metodēm, tāpēc nav lietderīgi ierobežot otrās karsēšanas intensitāti.

Dažās modernās, saudzīgās un energoefektīvās metodēs, kas uzlabo produkta kvalitāti, dažādās darbības nav nodalītas. Tas nozīmē, ka otro karsēšanas procesu var sākt pat pirmajā presēšanas posmā, nevis tikai pēc tā. Izmantojot šīs metodes, ražošanas procesu var saīsināt, padarot to ātrāku, energoefektīvāku un videi draudzīgāku.

Grozījumi neietekmē produkta kvalitāti vai tā ražošanas tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

12. pamatojums. 4.2.5. punkta "Recekļa apstrāde" ceturtā daļa

Pamatojums

Pieredze liecina, ka vienmēr ir otrs presēšanas posms, tāpēc teikums, kas ļauj to izlaist, būtu jāsvītro. Saskaņā ar ierosināto 10. grozījumu (sk. 10. grozījumu) pēdējie divi teikumi ir pārcelti uz šo punktu, jo šāda secība ir loģiskāka.

13. pamatojums. 4.2.6. punkts "Atdzesēšana un notecināšana"

Pamatojums

Lai uzlabotu efektivitāti un ilgtspēju, dažās pienotavās ir ierasta prakse veikt dzesēšanu augstākā temperatūrā ar atšķirīgu intensitāti, kas ļauj ražot mikrobioloģiski stabilāku produktu. Dažās metodēs, lai pēc iespējas efektīvāk panāktu kunkuļaino konsistenci, iepakošanu veic, kamēr produkts vēl ir karsts, un pēc tam to atdzesē, tādējādi ietaupot vairāk enerģijas un padarot tehnoloģisko procesu ātrāku un labvēlīgāku mikrobioloģiskā ziņā. Šajā slēgtajā sistēmā produkts plūst tieši no iepakošanas iekārtas caur dzesēšanas spirāli, kur 55 minūtēs tiek atdzesēts līdz 10 °C. Pateicoties slēgtajai sistēmai un ātrajai atdzesēšanai, produkta pārtikas nekaitīguma risks ir ārkārtīgi zems. Biezpiensierus, kas ražoti, izmantojot šo metodi, uzskata par visdrošākajiem no mikrobioloģiskā viedokļa.

Ņemot vērā dažādās metodes un ražošanas praksi, nav lietderīgi intensitāti noteikt kvantitatīvi, bet temperatūras paaugstināšana ir pamatota. Skaidrības labad ir ieteicams nevis konkrēti nosaukt atdzesēšanas metoes, bet gan sniegt vispārīgu formulējumu.

Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā kvalitāti vai ražošanas tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

14. pamatojums. 4.2.7. punkta "Sūkalu atdalīšana" pirmā daļa

Pamatojums

Parādoties jaunām, efektivitāti veicinošām tehnoloģijām, kas neietekmē produkta tradicionālo raksturu, praksē ir ieviestas vairākas sūkalu atdalīšanas metodes. Katrai tehnoloģijai ir atšķirīgas metodes, tāpēc skaidrības labad ieteicams izmantot vispārīgu formulējumu, nevis nosaukt konkrētās metodes, kurā vienlaikus uzsvērta produkta tradicionālo īpašību saglabāšana.

Grozījums nemaina produkta būtiskās organoleptiskās īpašības vai iekšējo sastāvu un neietekmē tā kvalitāti vai ražošanas tradicionālo raksturu. Tās drīzāk ir tehniskas izmaiņas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem un patērētāju prasībām un samazina produkta pārtikas nekaitīguma risku.

15. pamatojums. 4.2. punkts "Pārbaudes prasību minimums"

Pamatojums

Attiecībā uz pārbaudes gaitu jāuzskaita tikai pārbaudāmās pamatprasības, jo tās jau ir iekļautas attiecīgajā produkta specifikācijas iedaļā par attiecīgajām darbībām, un saskaņā ar 5.3. grozījumu tiks norādītas to sastāvdaļu specifiskās īpašības, kuras var izmantot. Grozījums ir izdarīts skaidrības labad.

16. pamatojums. 4.3. punkts "Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības"

Pamatojums

Aprakstot galvenos elementus, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības, ir svarīgi precizēt, uz kuru no tām attiecas katra atsauce. Literārās atsauces ir sagrupētas pēc tā, vai tās attiecas uz:

— tradicionālo ražošanas metodi,

— konkrētām produkta īpašībām vai

— produkta tradicionālā nosaukuma izmantošanu.

GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA

"Rögös túró"

ES Nr.: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Rögös túró"

2. **Dalībvalsts, kas iesniedz reģistrācijas pieteikumu**

Ungārija

3. **Produktu grupa, kas minēta Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 XVIII pielikumā**

1.3. grupa. Siers

4. **Reģistrācijas pamatojums**

4.1. *Produkts*

☒ radies, izmantojot minētajam produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu

☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām

"Rögös túró" ražošanas metode krasi atšķiras no citu svaigpiena sieru ražošanas metodes. Lieko sūkalu daudzumu no recekļa, kas no pamatsastāvdaļas – piena – iegūts, sarecinot to ar pienskābi vai jauktas recināšanas procesā, atdala uzmanīgi, nodrošinot – arī sadalīšanas un iepakošanas posmā –, lai saglabātos produkta drupanā, kunkuļainā, ziedkāpostus atgādinošā konsistence.

"Rögös túró" atšķiras no citu veidu biezpiensiera galvenokārt pēc konsistences, ko tam piešķir recināšanas un sūkalu atdalīšanas procesi.

Nevienam citam svaigsieram vai piena produktam nav konsistences, kuru veido vaļīgi kunkuļi, kas, pateicoties šādai ražošanas metodei, atgādina ziedkāpostus.

Šo produktu, kas ir izgatavots bez aromatizētājiem, laiž pārdošanā nedaudz skābenā, raksturīgi mitrā un drupanā stāvoklī, un tas atšķiras no citu veidu svaigsiera, ko pārdod tirgū un ko ražo, izmantojot termisku apstrādi un mīcīšanu vai kā, piemēram, saldumu un krēmveida kūku vai konditorejas izstrādājumu pamatsastāvdaļu.

"Rögös túró" uzskata par vienu no ungāru virtuves pamatelementiem. Daudzus klasiskus ēdienus var pagatavot, izmantojot tikai "Rögös túró".

4.2. *Produkta nosaukums*

☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz produktu

☐ izsaka produkta tradicionālo raksturu

Vārds "rögös" [kunkuļains] nosaukumā izsaka produkta īpašo raksturu: tas apzīmē produkta konsistenci, ko veido biezpiena graudi, kas atgādina ziedkāpostus. Vārds "túró", ko ir grūti tulkot citās valodās, norāda uz svaigsieru ar patīkami skābenu, atsvaidzinošu un aromātisku garšu.

5. **Apraksts**

5.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, kurā iekļautas galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās un organoleptiskās īpašības (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas b) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

"Rögös túró" ir ziloņkaula vai dzeltenīgi baltas krāsas piena produkts, kas sava kunkuļainuma dēļ atgādina ziedkāpostus, un tam ir patīkami skābena un svaiga garša, ko pavada smaržīgums un aromātiskums. Ražošanas laikā kunkuļi paliek veseli; tie netiek iebojāti vai sadrupināti.

Kunkuļu virsmu klāj sūkalu plēvīte. Mitruma sadale kunkuļos ir tik vienmērīga, ka tie ir mitri arī iekšienē.

Fizikālās un ķīmiskās prasības

Skābums (°SH) 60–100 (izņemot nokrejotam – 60–90)

pH: 4,0–4,8

"Rögös túró" dažādās taukainuma pakāpes ir šādas: ļoti trekns, trekns, daļēji nokrejots, ar zemu tauku saturu un nokrejots.

Fizikālās un ķīmiskās prasības dažādām taukainuma pakāpēm ir šādas:

Taukainuma pakāpe	Sausnas saturs	Tauku saturs sausnā
	vismaz, % (m/m)	% (m/m)
ļoti trekns	40,0	vismaz 60,0
trekns	35,0	vismaz 45,0 un zemāks par 60,0
daļēji nokrejots	25,0	vismaz 25,0 un zemāks par 45,0
ar zemu tauku saturu	20,0	vismaz 10,0 un zemāks par 25,0
nokrejots	15,0	zemāks par 10,0

Organoleptiskās prasības

Izskats	Vienmērīgā ziloņkaula krāsā vai – ja tas ir trekns vai ļoti trekns – dzeltenīgi baltā krāsā.
Konsistence	Elastīgu kunkuļu sakupums (4–20 mm lielumā), kurš atgādina ziedkāpostus un kurā var būt nedaudz sūkalu. Ja šādi produkti ir iepakoti mehanizēti, tie iepakojumā var izskatīties kā viendabīgs bloks, kas var sadalīties vaļīgu kunkuļu sakupumos, kuri atgādina ziedkāpostus. Ēdot produkta konsistence ir izteikti kunkuļaina, taču tā netraucē norīt kumosu.
Aromāts	Patīkami skābens, aromātisks, tīrs, bez neraksturīgām smakām.
Garša	Patīkami skābena, svaiga un aromātiska, ar smaržīgumu, tīra, bez neraksturīgām niansēm.

5.2. *Apraksts par ražošanas metodi, kura ražotājiem jāievēro, attiecīgā gadījumā arī apraksts par to, kādas izejvielas un sastāvdaļas ir izmantotas un kādas ir to īpašības, vajadzības gadījumā aprakstā norādot arī konkrētās sugas komercapzīmējumu un zinātnisko nosaukumu, un par produkta sagatavošanas metodi (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas c) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

Vielas un instrumenti, ko var izmantot

Vielas, kas atbilst spēkā esošajā tiesiskajā regulējumā noteiktajiem kvalitātes standartiem:

a) svaigs vai pasterizēts govs piens — no vājpiena līdz pilnpienam (maksimālais skābums 7,2 °SH vai pH vērtība 6,6–6,85);

b) krējums, homogenizēts vai nehomogenizēts (plazmas maksimālais skābums 7,2 °SH vai pH vērtība 6,4–7,0);

c) pienskābes kultūra, kas satur paskābinātājas un aromatizētājas pienskābes baktērijas ar pietiekami labu paskābināšanas spēju – no 36° SH līdz 40° SH (piemēram, masveidā ražota kultūra vai dziļi sasaldēta vai liofilizēta piena ierauga kultūra);

d) himozīns (jaukta tipa sarecināšanai).

Ražošanas metode

"Rögös túró" var ražot, izmantojot jauktu, lēnas vai straujas recināšanas metodi. "Rögös túró", kas ražoti, izmantojot šīs trīs metodes, pēc kvalitātes parametriem neatšķiras.

Lai gan posmi ir vieni un tie paši, tehnoloģiskos procesus paātrina, paaugstinot temperatūru un palielinot pievienotās pienskābes kultūras (himozīna) daudzumu. Straujas sarecināšanas metodes galvenais mērķis ir palielināt efektivitāti un labāk izmantot ražošanas traukus.

Ražošanas process ir šāds:

1. Priekšnogatavināšana

Šo procesu var izmantot straujās sarecināšanas metodē.

Straujajā recināšanā govs piena priekšnogatavināšana saīsina sarecināšanas ilgumu. Priekšnogatavināšanas laikā pienu, kas pasterizēts, kad tā skābums ir 6,0–7,2 °SH (vai pH 6,3–6,45), priekšnogatavina, līdz tas sasniedz 9–11 ° SH (vai pH 5,9–6,1). Priekšnogatavināšana notiek 12–15 °C temperatūrā un ilgst 6–8 stundas.

Piens tiek priekšnogatavināts (iepriekš paskābināts) siera vannās vai piena tvertnēs. Pēc tam priekšnogatavināto pienu pēc iespējas drīzāk ievieto recināšanas ierīcē (mucā vai tvertnē).

2. Tauku satura koriģēšana

Tauku saturs pienā jākoriģē atbilstīgi "Rögös túró" galīgajai taukainuma pakāpei. To var izdarīt, daļēji nokrejojot pienu, sajaucot vājpienu ar pilnpienu vai sajaucot krējumu, arī homogenizētu krējumu, ar pilnpienu.

3. Ierauga pievienošana

Lēnās sarecināšanas laikā govs pienu sarecina 22–32 °C temperatūrā. Straujās sarecināšanas laikā ar priekšnogatavināšanu vai bez tās pienu vai iepriekš nogatavinātu pienu sarecina 30–32 °C temperatūrā, izmantojot (masveidā ražotu, pulverveida vai sasaldētu) pienskābes kultūru, kuras daudzums ir atkarīgs no kultūras veida, un izmantojot kultūras specifikācijā noteikto recinātāja daudzumu. Kultūras daudzumu – un līdz ar to sarecināšanas metodi – nosaka plānotais sarecināšanas laiks.

4. Recekļa iegūšana

Pienu, kam pievienotas ierauga kultūras, ievieto recināšanas tvertnē un recina 12–20 stundas (lēnās recināšanas gadījumā), 4–6 stundas (straujās recināšanas gadījumā) vai 6–8 stundas (straujās recināšanas gadījumā bez priekšnogatavināšanas), kamēr tā skābums sasniedz 30–38 °SH vai pH 4,2–4,8. Lēnā recināšana notiek 22–32 °C temperatūrā, bet straujā recināšana noris 30–32 °C temperatūrā. Kad skābums sasniedz prasīto vērtību, receklis lūzt vienmērīgi un ir vērojama neliela sūkalu atdalīšanās. Jauktajā recināšanā izmanto arī himozīnu.

5. Recekļa apstrāde

Mērķis ir samazināt ūdens saturu receklī, līdz panāk, ka tas atbilst saturam, kāds produktam ir tipisks. Šo procedūru veido pirmās presēšanas, karsēšanas un otrās presēšanas posms. Tā kā receklis ir samērā drupans, tā apstrāde jāveic ar pienācīgu rūpību.

Pirmajā presēšanas posmā recekli sagraiza, izmantojot ierīci, kas nodrošina saudzīgu sagraizīšanu, kas to viegli sadala; tad recekli sakapā, samaisa un vajadzības gadījumā atstāj atpūtināt. Šajā posmā mērķis ir veicināt sūkalu izdalīšanos no recekļa (sinerēzi). Sakapāšanas laikā sacietējušo recekli, kas atpūtināts dažas minūtes (apstākļos, kad tā skābums ir 30–38 °SH vai pH 4,2–4,8), sakapā valrieksta (2–3 cm) lieluma graudos. Pēc sakapāšanas daļa no sūkalām jānotecina. Nākamajā posmā, lai pasargātu recekli no sadrupšanas, graizīšanas ierīcē var ievietot aizsargvairogu vai graizīšanas ierīces vietā var lietot lāpstiņas. Sakapātie recekļa kunkuļi, kas joprojām peld sūkalās, tiek saglabāti kustībā, tos maisot.

Otrās karsēšanas mērķis ir panākt, ka recekļa kunkuļi sarūk un atbrīvot sūkalas. Otro karsēšanu neatkarīgi no recināšanas veida veic, nepārtraukti maisot, līdz tiek sasniegta 30–60 °C temperatūra. Otrās karsēšanas procesu var sākt arī pirmajā presēšanas posmā.

Otrās presēšanas laikā sūkalainais receklis jāmaisa nepārtraukti un jāatstāj atpūtināt, līdz tas sasniedz vēlamo blīvumu. Ja recekļa kunkuļi nesacietē pietiekami ātri, lai iegūtu vajadzīgo "Rögös túró" konsistenci, sacietināšanas procesu var veicināt, neilgu laiku atstājot tos atpūtināt. Pēc īsa atpūtināšanas brīža recekļa kunkuļi jāmaisa atkal, lai tie nesaliptu kopā.

6. Atdzesēšana un notecināšana

Mērķis ir novērst sakapātā un sasildītā recekļa pārlieku paskābināšanu un jebkādu mikrobioloģisko kontaminantu izplatīšanos, apturēt recekļa kunkuļu salipšanu kopā un regulēt tā sablīvēšanos. Receklis jāatdzesē tā, lai temperatūra dzesēšanas beigās nepārsniegtu 35 °C. Atdzesēšana var notikt pirms vai pēc iepakošanas.

"Rögös túró" sūkalu un recekļa maisījumu no recināšanas ierīces notecina ar gravitācijas palīdzību vai izmanto sūkni, kas saglabā recekļa konsistenci.

7. Sūkalu atdalīšana

No recekļa notecinātās sūkalas ir jāatdala, saglabājot kunkuļaino konsistenci. Galvenais kunkuļainās konsistences veidošanas posms ir sūkalu atdalīšana. Atdalot sūkalas, recekli ik palaikam saudzīgi pakustina, lai nodrošinātu, ka saglabājas tā ziedkāpostus atgādinošā konsistence. Atdalīšana turpinās, līdz sausnas un skābju saturs sasniedz vajadzīgajai taukainuma pakāpei atbilstīgo vērtību.

8. Pārliešana, iepakošana, marķēšana un uzglabāšana

Šajā posmā ir svarīgi nodrošināt, lai produkta kunkuļainā konsistence netiktu salauzīta vai bojāta. Iepakošanas laikā var izmantot inertu aizsarggāzi. Uz iepakojuma jānorāda 4.1. punktā minētais tauku saturs. "Rögös túró" jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 10 °C, izmantojot metodi, kas izslēdz jebkādu mehānisku ietekmi.

Pārbaudes prasību minimums

Ņemot vērā produkta "Rögös túró" specifiskumu, ir īpaši jāpārbauda šādi tā aspekti:

— ražošanā izmantoto vielu specifiskās kvalitātes īpašības,

— ražošanas procesā – atbilstība 4. punkta noteikumiem,

— attiecībā uz gatavā produkta kvalitāti – atbilstība 4. punkta noteikumiem fizikālo un ķīmisko prasību ziņā (taukainuma pakāpe, sausnas saturs, tauku saturs, skābums) un organoleptisko prasību ziņā (izskats, konsistence, garša un smarža).

5.3. *To galveno elementu apraksts, kas nosaka produkta tradicionālo būtību (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas d) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

Atsauces uz tradicionālo ražošanas metodi

18.–20. gadsimtā biezpiensieri tika patērēti svaigi vai konservēti, sasmalcinot tos dabiskajā stāvoklī līdz graudu vai lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (*Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia*).

Viena no vēsturiskajām atsaucēm uz biezpiensiera kunkuļainumu datējama ar laiku pēc Pirmā pasaules kara. Tajā teikts, ka "biezpiensieru sasmalcina līdz lazdu riekstu lieluma gabaliņiem (..), jo smalkāks ir biezpiensiers, jo ilgāk tas saglabājas svaigs" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, 294.–296. lpp., 1925. gads).

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* teikto Ungārijā "pie kunkuļainā paveida pieder 80 % no visas biezpiensiera produkcijas. "Rögös túró" būtiski atšķiras no pārējiem trim veidiem ar to, ka produkta ražošanā izmantojamo pienu drīkst recināt, lietojot tikai bioloģiskās paskābināšanas paņēmienu (..)" (Dr *S. Szakály*, 1980. gads, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs*).

Atsauces uz produkta specifiskajām īpašībām (kunkuļainums/graudainība/ziedkāpostiem līdzīga konsistence)

Žurnāls "Tejgazdasági Szemle" 1925. gadā rakstīja, ka biezpiensieram pēc taustes ir graudaina vai smalkgraudaina konsistence (*A. Törs*, 1925. gads, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni runā par "recekļa kunkuļiem, smalku, vaļīgu, rupjgraudainu, ziedkāpostus atgādinošu konsistenci, pikām un kunkuļiem, kas atgādina ziedkāpostus" (*Mihály Balatoni*, 1960. gads, *Étkezési Túró gyártása*).

1979. gadā zinātņu doktori *Sándor Szakály* un *Gábor Tomka* publicēja datus par šā ziedkāpostiem līdzīgas konsistences biezpiensiera patēriņu no 1970. gada līdz 1977. gadam (*Tejipar*, 28. sējums, Nr. 1, 1979. gads).

Atsauces uz produkta tradicionālā nosaukuma izmantošanu

Saskaņā ar Dr. *Sándor Szakály* "Rögös túró", kas pazīstams tikai Centrāleiropā, ir sens Ungārijas piena produkts, kura izcelsme ir teritorijā uz rietumiem no Urālu kalniem, un to jau vairākus gadsimtus ražo mājās no svaigpiena (*Tejgazdaságtan*, 2001. gads).

Par "Rögös túró" tradicionālo raksturu liecina atsevišķa nodaļa, kas tam veltīta krājumā "Hagyományok-Ízek-Régiók" ["Tradīcijas, garšas, reģioni"], ko 2002. gadā publicēja Lauksaimniecības ministrija un *Agrármarketing Centrum*. Krājumā ietilpst vienīgi produkti, kuriem ir tāda vēsture, ko var dokumentēt atbilstoši attiecīgajiem kritērijiem. Lai produktu šajā krājumā varētu iekļaut, ir jāpierāda, ka tas gatavots vismaz divu paaudžu laikā (50 gadus), un tam jābūt labi pazīstamam, izslavētam un ar nostiprinājušos ražošanu un izplatīšanu.

6. **Marķēšanas prasības**

—