C/2026/3897

20.7.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 59, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie een bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

(Artikel 66 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Rögös túró”

EU-nr.: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Naam van het product waarop de wijziging betrekking heeft**

“Rögös túró”

2. **Lidstaat waaruit de aanvraag afkomstig is**

Hongarije

3. **Rubrieken van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)**

☐ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☐ Overig

4. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging(en)**

Onderdeel waarop de wijziging van toepassing is: Beschrijving van het product

Lijst met wijzigingen (1-2):

Wijziging 1: 3.1 (eerste alinea, tweede zin)

Voorheen:

Het teveel aan wei wordt gescheiden van de uit het basisbestanddeel melk door zure of gemengde stremming verkregen wrongel. Dat gebeurt voorzichtig met behulp van de zwaartekracht en door de wrongel te decanteren, d.i. laten uitlekken, waardoor de brokkelige, klonterige, bloemkoolachtige textuur behouden blijft, zelfs in de stadia van het in porties verdelen en verpakken.

Wijziging:

Het teveel aan wei wordt voorzichtig gescheiden van de uit het basisbestanddeel melk door zure of gemengde stremming verkregen wrongel, waardoor de brokkelige, klonterige, bloemkoolachtige textuur behouden blijft, zelfs in de stadia van het in porties verdelen en verpakken.

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

Wijziging 2: Punt 4.1 van het productdossier, "Fysische en chemische vereisten"

Wijziging 2.1:

Aan de fysische vereisten is een pH-waarde toegevoegd:

pH: 4,0-4,8

Wijziging 2.2:

Voor de tabel met de fysische en chemische vereisten is de volgende toelichting ingevoegd:

De vetheid wordt ingedeeld in de volgende categorieën: volvet, vet, gedeeltelijk ontroomd, vetarm en mager. Voor de verschillende vetheidscategorieën gelden de volgende fysische en chemische vereisten:

Redenen voor de bovenstaande wijzigingen (1-2):

Reden 1: 3.1 (eerste alinea, tweede zin)

Reden:

Er zijn nieuwe, efficiëntieverhogende technieken verschenen die het traditionele karakter van het product niet aantasten, onder meer voor het aftappen van de mengeling van wei en wrongel. Aangezien deze methoden per producent of techniek kunnen verschillen, zou een precieze omschrijving van de huidige methoden een beperking vormen. Deze methoden moeten daarom uit het productdossier worden verwijderd. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan. Veeleer vertegenwoordigt de wijziging een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 2: 4.1 Fysische en chemische vereisten

Reden voor wijziging 2.1:

Door de technologische vooruitgang is de meting van de zuurtegraad bij sommige zuivelproducenten vervangen door een nauwkeurigere pH-meting die ervoor zorgt dat de traditionele eigenschappen behouden blijven. Daarom moet in het productdossier naast de traditionele zuurtegraad ook de equivalente pH-waarde worden aangegeven. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan.

Reden voor wijziging 2.2:

Uit de beschrijving moet blijken dat het product verschillende vetheidscategorieën kent, namelijk volvet, vet, gedeeltelijk ontroomd, vetarm en mager.

Onderdeel waarop de wijziging van toepassing is: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Lijst met wijzigingen (3-16):

Wijziging 3:

Punt 4.2 van het productdossier, "Stoffen en materialen die mogen worden gebruikt"

Voorheen:

a) rauwe of gepasteuriseerde koemelk, van magere tot volle melk;

b) room, al dan niet gehomogeniseerd;

c) zuursel (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel);

d) stremsel (voor gemengde stremming).

Wijziging:

a) rauwe of gepasteuriseerde koemelk, van magere tot volle melk (met maximaal 7,2 °SH of een pH-waarde van 6,6-6,85);

b) room, al dan niet gehomogeniseerd (met een zuurgraad van het plasma van maximaal 7,2 °SH of een pH-waarde van 6,4-7,0);

c) zuursel van 36-40 °SH, aanzurende en aromaproducerende melkzuurbacteriën met een goede verzuring (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel);

d) stremsel (voor gemengde stremming).

Wijziging 4:

4.2.1. *"Voorrijping", eerste zin*

Voorheen:

Dit proces is enkel van toepassing bij snelle stremming. Bij trage stremming hoeft de koemelk niet te worden voorgerijpt.

Wijziging:

Dit proces kan worden gebruikt bij snelle stremming.

Wijziging 5:

4.2.1. *"Voorrijping", tweede alinea, tweede zin*

Voorheen:

Tijdens de voorrijping wordt de melk, die is gepasteuriseerd op 6,0-7,2 °SH, voorgerijpt tot ze 9-11 °SH bereikt.

Wijziging:

Tijdens de voorrijping wordt de melk, die is gepasteuriseerd op 6,0-7,2 °SH (of een pH van 6,3-6,45), voorgerijpt tot ze 9-11 °SH (of een pH van 5,9-6,1) bereikt.

Wijziging 6:

4.2.1. *"Voorrijping", derde alinea, tweede zin*

Voorheen:

Vervolgens wordt de voorgerijpte melk zo snel mogelijk in een wrongelbak gegoten.

Wijziging:

Vervolgens wordt de voorgerijpte melk zo snel mogelijk in een wrongelbak (een vat of tank) gegoten.

Wijziging 7:

4.2.2. *"Correctie van het vetgehalte", eerste zin*

Voorheen:

Indien het vetgehalte moet worden gecorrigeerd, wordt aan de koemelk volle melk of gehomogeniseerde room toegevoegd, afhankelijk van de gewenste vetheid van de "Rögös túró".

Wijziging:

Het vetgehalte van de melk moet worden gecorrigeerd afhankelijk van de uiteindelijke vetheid van de "Rögös túró". Dit kan gebeuren door de melk gedeeltelijk te ontromen, door volle melk te mengen met magere melk of door volle melk te mengen met room, met inbegrip van gehomogeniseerde room.

Wijziging 8:

4.2.3. *"Toevoeging van stremsel"*

Voorheen:

Bij trage stremming wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 22-32° C, met behulp van 0,5-1,5 % zuursel (of een gelijkwaardig poeder of diepgevroren zuursel).

Bij snelle stremming wordt stremsel toegevoegd aan de voorgerijpte koemelk bij 30-32° C, met behulp van 4-5 % zuursel.

Wijziging:

Bij trage stremming wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 22-32° C. Bij snelle stremming met of zonder voorrijping wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 30-32° C, met behulp van (in massa geproduceerd, poedervormig of diepgevroren) zuursel, waarbij de hoeveelheid zuursel afhankelijk is van de gebruikte cultuur en de hoeveelheid toe te voegen stremsel in de specificatie van het zuursel is vastgelegd. De hoeveelheid zuursel — en daarmee de stremmingsmethode — wordt bepaald door de geplande stremtijd.

Wijziging 9:

4.2.4. *"Stremming", eerste zin*

Voorheen:

De melk waaraan stremsel is toegevoegd, stremt in een wrongelbak bij trage stremming gedurende 12-20 uur en bij snelle stremming gedurende 4-6 uur, tot ze 30-38 °SH bereikt.

Wijziging:

De melk waaraan stremsel is toegevoegd, stremt in een wrongelbak bij trage stremming gedurende 12-20 uur en bij snelle stremming gedurende 4-6 uur — of 6-8 uur bij snelle stremming zonder voorrijping — tot ze 30-38 °SH of een pH van 4,2-4,6 bereikt.

Wijziging 10:

4.2.5. *"Bewerking van de wrongel", tweede alinea*

Voorheen:

Tijdens de eerste persing wordt de wrongel fijngesneden met een instrument dat waarborgt dat het product voorzichtig in stukjes breekt. Vervolgens wordt hij fijngesneden en gemengd. Indien nodig laat men de wrongel rusten. Deze fase heeft tot doel de wrongel snel van de wei te scheiden (synerese). Men laat de gestolde wrongel eerst een aantal minuten rusten (op 30-38° SH) en snijdt hem vervolgens in korrelige brokjes ter grootte van een walnoot (2-3 cm). Vervolgens moet een deel van de wei uitlekken. Om tijdens de volgende fase verkruimeling te voorkomen, wordt een bescherming op het snij-instrument geplaatst of worden spatels gebruikt. De gesneden wrongelklonten die nog in de wei blijven drijven, worden omgeroerd om ze in beweging te houden. Indien de wrongelklonten niet snel genoeg harden om de juiste textuur van "Rögös túró" te bereiken, kan het hardingsproces worden versneld door ze even te laten rusten. Na die rusttijd moeten de wrongelklonten opnieuw worden omgeroerd om te voorkomen dat ze samenklonteren.

Wijziging:

Tijdens de eerste persing wordt de wrongel fijngesneden met een instrument dat waarborgt dat het product voorzichtig in stukjes breekt. Vervolgens wordt hij fijngesneden en gemengd. Indien nodig laat men de wrongel rusten. Deze fase heeft tot doel de wrongel van de wei te scheiden (synerese). Men laat de wrongel eerst een aantal minuten rusten (op 30-38° SH of een pH van 4,2-4,6) en snijdt hem vervolgens in korrelige brokjes ter grootte van een walnoot (2-3 cm). Vervolgens kan een deel van de wei worden verwijderd. Om tijdens de volgende fase verkruimeling te voorkomen, kan een bescherming op het snij-instrument worden geplaatst of kunnen spatels worden gebruikt. De gesneden wrongelklonten die nog in de wei blijven drijven, worden omgeroerd om ze in beweging te houden.

Wijziging 11:

4.2.5. *"Bewerking van de wrongel", derde alinea*

Voorheen:

Na de eerste persing volgt opwarming. Het doel is om de wrongelklonten nog kleiner te maken en de wei te laten uitlekken. De wrongel wordt onder voortdurend roeren elke tweeënhalve minuut met 1° C opgewarmd tot een uiteindelijke temperatuur van 30-40 °C in het geval van trage stremming en 36-48 °C in het geval van snelle stremming.

Wijziging:

Het doel van de tweede opwarming is om de wrongelklonten kleiner te maken en de wei te laten uitlekken. De tweede opwarming vindt plaats door voortdurend roeren totdat een temperatuur van 30-60 °C is bereikt, ongeacht het type stremming. Het proces van de tweede opwarming kan ook tijdens de eerste persing in gang worden gezet.

Wijziging 12:

4.2.5. *"Bewerking van de wrongel", vierde alinea*

Voorheen:

Tijdens de tweede persing wordt de weiachtige wrongel voortdurend omgeroerd en vervolgens met rust gelaten tot hij de gewenste stollingsgraad heeft bereikt. In het geval van de productie met trage stremming kan de tweede persing worden overgeslagen.

Wijziging:

Tijdens de tweede persing wordt de weiachtige wrongel voortdurend omgeroerd en vervolgens met rust gelaten tot hij de gewenste stollingsgraad heeft bereikt. Indien de wrongelklonten niet snel genoeg harden om de juiste textuur van "Rögös túró" te bereiken, kan het hardingsproces worden versneld door ze even te laten rusten. Na die rusttijd moeten de wrongelklonten opnieuw worden omgeroerd om te voorkomen dat ze samenklonteren.

Wijziging 13:

4.2.6. *"Afkoelen en aftappen"*

Voorheen:

Het doel is te vermijden dat de gesneden en opgewarmde wrongel te zuur wordt, dat microbiële contaminanten zich vermenigvuldigen en dat de wrongel gaat samenklonteren, alsmede de verdichting bij te stellen. De wrongel wordt met 3-4 °C per minuut afgekoeld in een wrongelbak (een vat of tank) tot hij een temperatuur van 18-22 °C bereikt.

De wei in het vat of de tank kan als koelomgeving fungeren. De wei moet kunnen circuleren op de in de aftapleiding ingebouwde platenwarmtewisselaar en wordt afgekoeld tot minder dan 5 °C. Voor de koeling kan ook drinkwater worden gebruikt zodra de wei is afgetapt. Afkoelen in een koelkamer biedt ook voldoende veiligheid. Met de moderne culturen zelf wordt eveneens vermeden dat de wrongel te zuur wordt.

De mengeling van wei en wrongel wordt uit de wrongelbak afgetapt met behulp van de zwaartekracht of via een pomp, waardoor de textuur van de wrongel behouden blijft.

Wijziging:

Het doel is te vermijden dat de gesneden en opgewarmde wrongel te zuur wordt, dat microbiële contaminanten zich vermenigvuldigen en dat de wrongel gaat samenklonteren, alsmede de verdichting bij te stellen. De wrongel moet worden afgekoeld tot een temperatuur die niet hoger is dan 35 °C. Het koelen kan voor of na het verpakken plaatsvinden.

De mengeling van wei en wrongel wordt uit de wrongelbak afgetapt met behulp van de zwaartekracht of via een pomp, waardoor de textuur van de wrongel behouden blijft.

Wijziging 14:

4.2.7. *"Scheiding van de wei", eerste alinea, eerste en tweede zin*

Voorheen:

Nadat de wei van de wrongel is gescheiden, moet ze worden verwijderd. De meest essentiële fase in de vorming van de brokkelige textuur is de scheiding van de wei (de decanteermethode).

Wijziging:

De wei die van de wrongel is gescheiden, moet worden verwijderd, met behoud van de brokkelige structuur. De meest essentiële fase in de vorming van de brokkelige textuur is de scheiding van de wei.

Wijziging 15:

4.2. *Subpunt "Minimale verificatievoorschriften"*

Voorheen:

Vanwege de specificiteit van "Rögös túró" moeten bij de controle ervan in het bijzonder de volgende elementen worden gecontroleerd:

De specifieke kwaliteitskenmerken van de volgende stoffen (de voor de productie gebruikte koemelk, room en reinculturen van melkzuurbacteriën), waaronder:

— verse koemelk, maximaal 7,2° SH;

— room met een zuurgraad van het plasma van maximaal 7,2° SH;

— zuursel van 36-40 °SH, aanzurende en aromaproducerende melkzuurbacteriën met een goede verzuring (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel).

Tijdens het productieproces moeten de bepalingen in punt 4 worden nageleefd, met name:

— stremming: zuurtegraad (30-36° SH) en stremtijd (4-20 uur);

— bewerking van de wrongel: controleren van de hardheid van de wrongel (die moet zacht aanvoelen; het moet mogelijk zijn de wrongel zorgvuldig van de wanden te verwijderen, 32-38° SH);

— afkoelen van de wrongel (met 3-4° C per minuut tot een temperatuur van 18-22 °C wordt bereikt);

— scheiding van de wei (voorzichtig laten uitlekken zonder druk uit te oefenen, dus met behulp van de zwaartekracht).

De kwaliteit van het eindproduct:

— bij het controleren van de fysische en chemische vereisten (vetheid, drogestofgehalte, vetgehalte en zuurtegraad) moeten de bepalingen van punt 4 worden nageleefd;

— bij het controleren van de organoleptische vereisten (uiterlijk, textuur, smaak en aroma) moeten de bepalingen van punt 4 worden nageleefd.

Wijziging:

Vanwege de specificiteit van "Rögös túró" moeten bij de controle ervan in het bijzonder de volgende elementen worden gecontroleerd:

— de specifieke kwaliteitskenmerken van de voor de productie gebruikte stoffen;

— naleving van punt 4 tijdens het productieproces;

— wat betreft de kwaliteit van het eindproduct, naleving van punt 4 met betrekking tot de fysische en chemische vereisten (vetheid, drogestofgehalte, vetgehalte, zuurtegraad) en organoleptische vereisten (uiterlijk, textuur, smaak en geur).

Wijziging 16:

Voorheen:

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen

Tussen de achttiende en de twintigste eeuw werden kwarkkazen vers gegeten of werden ze bewaard door ze als zodanig te vermalen tot stukken ter grootte van een graankorrel of hazelnoot (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eén historische verwijzing naar de brokkeligheid van de kwarkkazen dateert van de periode na de Eerste Wereldoorlog. Vermeld wordt dat "de kwark in hazelnootgrote brokjes wordt gesneden […] hoe brokkeliger de kwark, hoe langer hij vers blijft" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, blz. 294, 295 en 296, 1925).

Het blad Tejgazdasági Szemle schreef in 1925 dat kwark een korrelige of brokkelige textuur heeft (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni had het over “wrongelklontjes, een fijne, losse, korrelige, bloemkoolachtige textuur, klonten en brokjes die aan bloemkool doen denken” (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

In 1979 publiceerden dr. Sándor Szakály en dr. Gábor Tomka cijfers over de consumptie tussen 1970 en 1977 van deze kwark met een “bloemkoolachtige textuur” (Tejipar, vol. 28, nr. 1, 1979).

Volgens dr. Sándor Szakály “maakt de brokkelige soort 80 % uit van de totale productie van kwarkkazen” in Hongarije. “Rögös túró” verschilt fundamenteel van de andere drie soorten in die zin dat de voor de productie gebruikte melk alleen kan stremmen door biologische aanzuring (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Volgens dr. Sándor Szakály is de alleen in Midden-Europa bekende “Rögös túró” een traditioneel Hongaars zuivelproduct dat afkomstig is uit het gebied ten westen van het Oeralgebergte en al eeuwen in Hongarije wordt geproduceerd met rauwe melk (Tejgazdaságtan, 2001).

Het traditionele karakter van “Rögös túró” wordt aangetoond in het aan het product gewijde hoofdstuk in de collectie “Hagyományok-Ízek-Régió” [Tradities-Smaken-Streken], die in 2002 is gepubliceerd door Agrármarketing Centrum en het Hongaarse ministerie van Landbouw. De collectie beperkt zich tot producten met een geschiedenis die kan worden gedocumenteerd overeenkomstig de relevante criteria. Om een product in aanmerking te nemen, moet worden aangetoond dat het al minstens twee generaties (50 jaar) bestaat, en moet het een welbekend, befaamd product zijn dat geproduceerd en in de handel gebracht wordt.

Wijziging:

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen

Verwijzingen naar de traditionele productiemethode:

Tussen de achttiende en de twintigste eeuw werden kwarkkazen vers gegeten of werden ze bewaard door ze als zodanig te vermalen tot stukken ter grootte van een graankorrel of hazelnoot (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eén historische verwijzing naar de brokkeligheid van de kwarkkazen dateert van de periode na de Eerste Wereldoorlog. Vermeld wordt dat “de kwark in hazelnootgrote brokjes wordt gesneden […] hoe brokkeliger de kwark, hoe langer hij vers blijft” (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, blz. 294, 295 en 296, 1925).

Volgens dr. Sándor Szakály “maakt de brokkelige soort 80 % uit van de totale productie van kwarkkazen” in Hongarije. “Rögös túró” verschilt fundamenteel van de andere drie soorten in die zin dat de voor de productie gebruikte melk alleen kan stremmen door biologische aanzuring (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Verwijzingen naar de specifieke productkenmerken (brokkeligheid/korreligheid/bloemkoolachtige textuur):

Het blad Tejgazdasági Szemle schreef in 1925 dat kwark een korrelige of brokkelige textuur heeft (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni had het over “wrongelklontjes, een fijne, losse, korrelige, bloemkoolachtige textuur, klonten en brokjes die aan bloemkool doen denken” (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

In 1979 publiceerden dr. Sándor Szakály en dr. Gábor Tomka cijfers over de consumptie tussen 1970 en 1977 van deze kwark met een “bloemkoolachtige textuur” (Tejipar, vol. 28, nr. 1, 1979).

Verwijzingen naar het gebruik van de traditionele naam van het product:

Volgens dr. Sándor Szakály is de alleen in Midden-Europa bekende “Rögös túró” een traditioneel Hongaars zuivelproduct dat afkomstig is uit het gebied ten westen van het Oeralgebergte en al eeuwen in Hongarije wordt geproduceerd met rauwe melk (Tejgazdaságtan, 2001).

Het traditionele karakter van "Rögös túró" wordt aangetoond in het aan het product gewijde hoofdstuk in de collectie "Hagyományok-Ízek-Régió" [Tradities-Smaken-Streken], die in 2002 is gepubliceerd door Agrármarketing Centrum en het Hongaarse ministerie van Landbouw. De collectie beperkt zich tot producten met een geschiedenis die kan worden gedocumenteerd overeenkomstig de relevante criteria. Om een product in aanmerking te nemen, moet worden aangetoond dat het al minstens twee generaties (50 jaar) bestaat, en moet het een welbekend, befaamd product zijn dat geproduceerd en in de handel gebracht wordt.

Redenen voor de bovenstaande wijzigingen (3-16):

Reden 3: 4.2. Stoffen en materialen die mogen worden gebruikt

Reden:

De zuurtegraad of equivalente pH-waarden voor de stoffen die mogen worden gebruikt, zijn momenteel opgenomen in het onderdeel "Minimale verificatievoorschriften". Aangezien deze waarden specifiek zijn voor de betrokken stoffen, is het zinvoller ze aan te geven wanneer de stoffen worden bepaald en moeten ze daarom uit het onderdeel "Minimale verificatievoorschriften" worden verwijderd.

Reden 4: 4.2.1 "Voorrijping", eerste zin

Reden:

Snelle stremming kan ook optreden zonder voorrijping, wanneer 4-5 % zuursel aan de koemelk wordt toegevoegd bij 30-32 °C. Voorrijping moet daarom niet als verplicht, maar als facultatief worden vermeld. Omdat bij trage stremming geen voorrijping plaatsvindt, moet ook het desbetreffende deel van de zin worden verwijderd. De wijziging heeft geen invloed op de brokkelige textuur of het traditionele karakter van het product; het is een zuiver technische wijziging die aansluit bij de nieuwste technische ontwikkelingen.

Reden 5: 4.2.1 "Voorrijping", tweede alinea, tweede zin

Reden:

Door de technologische vooruitgang is de traditionele meting van de zuurtegraad bij sommige zuivelproducenten vervangen door een nauwkeurigere pH-meting die ervoor zorgt dat de traditionele eigenschappen behouden blijven. Daarom moet in het productdossier naast de zuurtegraad ook de equivalente pH-waarde worden aangegeven. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan.

Reden 6: 4.2.1 "Voorrijping", derde alinea, tweede zin

Reden:

In het oorspronkelijke productdossier was slechts één wrongelbak opgenomen, terwijl in de praktijk op grote schaal tanks en vaten worden toegepast, zoals later in het productdossier is vermeld. Deze wijziging dient slechts ter verduidelijking; ze houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan.

Reden 7: 4.2.2 "Correctie van het vetgehalte", eerste zin

Reden:

De wijdverbreide praktijk om het vetgehalte te corrigeren, was in het oorspronkelijke productdossier niet volledig beschreven. Met de wijziging wordt beoogd om ten behoeve van de duidelijkheid alle methoden voor correctie van het vetgehalte te omschrijven. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan.

Reden 8: 4.2.3 "Toevoeging van stremsel"

Reden:

De technologische vooruitgang heeft geleid tot de ontwikkeling van nieuwe zuursels. De hoeveelheden van deze voor het toevoegen van stremsel gebruikte zuursels kan per zuursel verschillen. Aangezien de hoeveelheid zuursel die voor het toevoegen van stremsel wordt gebruikt, per zuursel verschilt, heeft het geen zin die hoeveelheid te kwantificeren. In plaats daarvan wordt geadviseerd de doseringsinstructies voor elk afzonderlijk zuursel te volgen. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast de kwaliteit ervan of het traditionele karakter van de productie niet aan. Veeleer vertegenwoordigt de wijziging een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 9: 4.2.4 "Stremming", eerste zin

Reden:

Door de technologische vooruitgang is de meting van de zuurtegraad bij sommige zuivelproducenten vervangen door een nauwkeurigere pH-meting die ervoor zorgt dat de traditionele eigenschappen behouden blijven. Daarom moet in het productdossier naast de zuurtegraad ook de equivalente pH-waarde worden aangegeven.

Daar snelle stremming ook zonder voorrijping kan optreden, moet deze methode ten behoeve van de duidelijkheid bovendien in het productdossier worden opgenomen. De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast het traditionele karakter ervan niet aan. Veeleer vertegenwoordigt de wijziging een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 10: 4.2.5 "Bewerking van de wrongel", tweede alinea

Reden:

Behalve de aangegeven methode zijn er andere methoden om verkruimeling te voorkomen, die ook in het productdossier moeten worden opgenomen. Voor het aanbrengen van de bescherming of het vervangen van het snij-instrument door spatels is beroepservaring nodig, anders voldoet het product niet aan de regels. De nieuwe productietechnieken voor wrongel zijn bedoeld om wrongel van de juiste afmetingen te verkrijgen en te behouden; de automatisering van de techniek vormt dus op zichzelf een garantie. Als voor de techniek een bescherming nodig is, moet die altijd worden gebruikt. Er bestaan echter ook technieken waarbij alleen roerbladen worden gebruikt om de vereiste brokkelige textuur te behouden. In dat geval is het niet mogelijk om tijdens het proces een bescherming aan te brengen of het snij-instrument door spatels te vervangen.

Door de technologische vooruitgang is de meting van de zuurtegraad bij sommige zuivelproducenten vervangen door een nauwkeurigere pH-meting die ervoor zorgt dat de traditionele eigenschappen behouden blijven. Daarom moet naast de traditionele zuurtegraad ook de pH-waarde worden aangegeven.

Om de wrongel voorzichtig in kleinere stukken te verdelen, wordt meestal een draad of mes gebruikt.

De structuur van de wrongel moet worden beschermd om de brokkelige textuur te behouden. Daarom laat men de wrongel herhaaldelijk enkele (1-2) minuten rusten.

Regelmatig roeren helpt ook om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Logischerwijs horen de laatste twee zinnen van de alinea aan het einde van punt 4.2.5 "Bewerking van de wrongel" te staan en daar zijn ze dan ook geplaatst (zie wijziging 12).

De wijzigingen houden geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tasten het traditionele karakter ervan niet aan. Veeleer vertegenwoordigen de wijzigingen een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 11: 4.2.5 "Bewerking van de wrongel", derde alinea

Reden:

Bij de techniek die door sommige zuivelproducenten wordt gebruikt, vindt de tweede opwarming plaats bij een hogere temperatuur om de ontwikkeling van de wrongel te verbeteren en de efficiëntie te vergroten. Dit heeft geen invloed op het traditionele karakter, de essentiële organoleptische eigenschappen of de inwendige samenstelling van het eindproduct. Verhoging van de temperatuur is zowel voor langzame als voor trage stremming gerechtvaardigd. Het aangegeven bereik hangt af van de gebruikte techniek en niet van de stremmingsduur. Het bereik van 30-60 °C wordt niet alleen beïnvloed door de stremmingsmethode die bij een bepaalde zuivelproducent in gebruik is, maar ook door de productietechniek.

Het brede temperatuurbereik voorkomt ook dat kleinere faciliteiten, of die welke onvoldoende gereguleerde technieken gebruiken, niet aan het productdossier kunnen voldoen, zodat zowel eenvoudige familieboerderijen als grote bedrijven met geavanceerde productieprocessen "Rögös túró" van hoge kwaliteit kunnen produceren.

De reden waarom het extra woord wordt verwijderd, is dat het primaire doel van de tweede opwarming het onttrekken van de wei is.

De intensiteit van de tweede opwarming varieert afhankelijk van de verschillende gebruikte productietechnieken (opwarmtechnieken); het heeft dus geen zin om de intensiteit van de tweede opwarming te beperken.

Bij sommige moderne, behoedzame, energie-efficiënte technieken die de productkwaliteit verbeteren, zijn de verschillende handelingen niet gescheiden. Dit betekent dat het proces van de tweede opwarming zelfs tijdens de eerste persing in gang kan worden gezet, niet alleen daarna. Bij deze technieken kan het productieproces worden verkort om het sneller, energie-efficiënter en milieuvriendelijker te maken.

De wijzigingen zijn niet van invloed op productkwaliteit of het traditionele karakter van de productie. Veeleer vertegenwoordigen de wijzigingen een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 12: 4.2.5 "Bewerking van de wrongel", vierde alinea

Reden:

De ervaring leert dat er altijd een tweede persing plaatsvindt, dus moet de zin waarin wordt toegestaan om deze fase over te slaan, worden verwijderd. Overeenkomstig het voorstel voor wijziging 10 (zie wijziging 10) zijn de laatste twee zinnen naar deze alinea verplaatst omdat die volgorde logischer is.

Reden 13: 4.2.6 "Afkoelen en aftappen"

Reden:

Om de efficiëntie en duurzaamheid te vergroten, is het bij sommige zuivelproducenten algemeen gebruik om de koeling uit te voeren bij een hogere temperatuur, met wisselende intensiteit, waardoor een microbiologisch stabieler product kan worden geproduceerd. Om de brokkelige structuur zo efficiënt mogelijk te bereiken, wordt het product bij bepaalde technieken verpakt terwijl het nog warm is en daarna gekoeld, wat meer energie bespaart en het technologische proces sneller en uit microbiologisch oogpunt gunstiger laat verlopen. In dit gesloten systeem wordt het product vanuit de verpakkingsmachine rechtstreeks door een spiraalkoeler gevoerd, waarin het in 55 minuten afkoelt tot 10 °C. Dankzij het gesloten systeem en de snelle koeling is het voedselveiligheidsrisico voor het product zeer laag. Met behulp van deze techniek gemaakte kwarkkazen worden microbiologisch gezien het veiligst geacht.

Door de verscheidenheid van technieken en productiepraktijken heeft het geen zin om de intensiteit te kwantificeren, maar een temperatuurverhoging is gerechtvaardigd. Omwille van de duidelijkheid is het beter om een algemene formulering te gebruiken dan de koelmethoden te benoemen.

De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast de kwaliteit ervan of het traditionele karakter van de productie niet aan. Veeleer vertegenwoordigt de wijziging een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 14: 4.2.7 "Scheiding van de wei", eerste alinea

Reden:

Met de opkomst van nieuwe, efficiëntieverhogende technieken die het traditionele karakter van het product niet aantasten, zijn verschillende methoden voor het scheiden van de wei in zwang gekomen. Voor elke techniek bestaan verschillende methoden, dus wordt omwille van de duidelijkheid een algemene formulering aanbevolen in plaats van de specifieke methoden te benoemen, terwijl tevens wordt benadrukt dat het traditionele karakter van het product behouden moet blijven.

De wijziging houdt geen verandering van de essentiële organoleptische eigenschappen of inwendige samenstelling van het product in en tast de kwaliteit ervan of het traditionele karakter van de productie niet aan. Veeleer vertegenwoordigt de wijziging een technische verandering die bij de nieuwste technologische ontwikkelingen en de vraag van consumenten aansluit en het voedselveiligheidsrisico van het product omlaag brengt.

Reden 15: 4.2 Subpunt "Minimale verificatievoorschriften"

Reden:

Voor de verificatie hoeven alleen de te controleren basisvoorschriften te worden genoemd, aangezien de voorschriften voor de betrokken handelingen al in het desbetreffende onderdeel van het productdossier zijn opgenomen en de specifieke kenmerken met betrekking tot de stoffen die mogen worden gebruikt, worden aangegeven overeenkomstig wijziging 5.3. Deze wijziging dient ter verduidelijking.

Reden 16: 4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen

Reden:

Wanneer een beschrijving wordt gegeven van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product uitmaken, moet worden aangegeven op welk belangrijk element van dat traditionele karakter elke verwijzing betrekking heeft. De literatuurverwijzingen zijn onderverdeeld in categorieën die verwijzen naar:

— de traditionele productiemethode;

— de specifieke productkenmerken, of

— het gebruik van de traditionele productnaam.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Rögös túró”

EU-nr.: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Naam/namen**

“Rögös túró”

2. **Lidstaat die de registratie aanvraagt**

Hongarije

3. **Productcategorie als bedoeld in bijlage XVIII bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26**

Categorie 1.3. Kaas

4. **Grond voor registratie**

4.1. *Het product:*

☒ is het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel.

☐ is vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De techniek voor de productie van “Rögös túró” verschilt aanzienlijk van die van andere verse kazen. Het teveel aan wei wordt voorzichtig gescheiden van de uit het basisbestanddeel melk door zure of gemengde stremming verkregen wrongel, waardoor de brokkelige, klonterige, bloemkoolachtige textuur behouden blijft, zelfs in de stadia van het in porties verdelen en verpakken.

“Rögös túró” verschilt van andere soorten kwark met name wat zijn textuur betreft, die hij te danken heeft aan de procedés voor de productie van de wrongel en de scheiding van de wei.

Geen enkele andere verse kaas of vers zuivelproduct heeft een dergelijke textuur van bloemkoolachtige klonten van losse brokjes, die het gevolg is van de productietechniek.

Het product, dat geen toegevoegde smaakstoffen bevat en in een zurige, karakteristiek natte en brokkelige toestand in de handel wordt gebracht, verschilt van andere soorten verse kaas in de handel die bijvoorbeeld worden geproduceerd door middel van warmtebehandeling en kneden of die als basisbestanddeel voor zoete en romige taarten en gebak worden gebruikt.

“Rögös túró” wordt beschouwd als een belangrijk onderdeel van de Hongaarse keuken. Bij de bereiding van talrijke traditionele gerechten mag alleen “Rögös túró” worden gebruikt.

4.2. *De naam van het product:*

☒ wordt van oudsher gebruikt om het product aan te duiden;

☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter van het product.

Het woord “Rögös” [brokkelig] in de naam drukt het specifieke karakter van het product uit: het geeft de textuur van het product weer, omdat dat bestaat uit brokjes wrongel en doet denken aan bloemkool. Het woord “túró” is moeilijk te vertalen naar andere talen maar duidt op een echt verse kaas met een aangenaam zurige, frisse en aromatische smaak.

5. **Beschrijving**

5.1. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 bedoelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysische, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt b), van Verordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26)*

De ivoorwitte of geelwitte “Rögös túró” is een zuivelproduct dat door zijn klonten van losse brokjes wrongel doet denken aan bloemkool en een aangenaam zurige, frisse en volle smaak heeft. De klonters blijven intact tijdens de productie; ze worden niet beschadigd of gebroken.

De brokjes zijn bedekt met een dun laagje wei. Het vochtgehalte binnenin de brokjes is gelijkmatig verdeeld, zodat de brokjes zelfs vanbinnen vochtig zijn.

Fysische en chemische vereisten:

Zuurtegraad (°SH) 60-100 (behalve indien ontroomd: 60-90)

pH: 4,0-4,8

De vetheid wordt ingedeeld in de volgende categorieën: volvet, vet, gedeeltelijk ontroomd, vetarm en mager.

Voor de verschillende vetheidscategorieën gelden de volgende fysische en chemische vereisten:

Vetheid	Gehalte aan droge stof	Vetgehalte in de droge stof
	minimaal % (m/m)	% (m/m)
volvet	40,0	ten minste 60,0
vet	35,0	ten minste 45,0 en minder dan 60,0
gedeeltelijk ontroomd	25,0	ten minste 25,0 en minder dan 45,0
vetarm	20,0	ten minste 10,0 en minder dan 25,0
mager	15,0	minder dan 10,0

Organoleptische vereisten:

Uiterlijk	Egaal ivoorwit, en in het geval van de vette en volvette soort geelwit van kleur.
Textuur	Bloemkoolachtige klonten van losse brokjes (4-20 mm groot) met eventueel kleine hoeveelheden wei. In het geval van machineverpakte producten een homogene blok kaas die in bloemkoolachtige klonten van losse brokjes kan worden gebroken. De brokkelige textuur is waarneembaar in de mond maar vormt geen probleem bij het inslikken.
Aroma	Aangenaam zurig, aromatisch, puur en zonder vreemde geuren.
Smaak	Aangenaam zurig, fris en aromatisch, smaakvol, puur en zonder vreemde smaken.

5.2. *Beschrijving van de productiemethode die door de producenten moet worden gevolgd, waar passend met inbegrip van de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, indien relevant met inbegrip van de handelsnaam van de betrokken soort en de wetenschappelijke naam ervan, en de bereidingswijze van het product (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt c), van Verordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26)*

Stoffen en materialen die mogen worden gebruikt:

Stoffen die voldoen aan de kwaliteitsnormen in de geldende regelgeving:

a) rauwe of gepasteuriseerde koemelk, van magere tot volle melk (met maximaal 7,2 °SH of een pH-waarde van 6,6-6,85);

b) room, al dan niet gehomogeniseerd (met een zuurgraad van het plasma van maximaal 7,2 °SH of een pH-waarde van 6,4-7,0);

c) zuursel van 36-40 °SH, aanzurende en aromaproducerende melkzuurbacteriën met een goede verzuring (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel);

d) stremsel (voor gemengde stremming).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

"Rögös túró" kan worden verkregen door gemengde, trage of snelle stremming. De drie methoden brengen geen kwaliteitsverschillen met zich mee.

Hoewel de stremming dezelfde stadia doorloopt, worden de technologische processen versneld door de temperatuur en de hoeveelheid zuursel (stremsel) te verhogen. Snelle stremming heeft primair tot doel de efficiëntie te verhogen en beter gebruik te maken van de kaasvaten.

Het productieproces verloopt als volgt:

1. Voorrijping

Dit proces kan worden gebruikt bij snelle stremming.

Bij snelle stremming zorgt voorrijping van de koemelk voor een kortere stremtijd. Tijdens de voorrijping wordt de melk, die is gepasteuriseerd op 6,0-7,2 °SH (of een pH van 6,3-6,45), voorgerijpt tot ze 9-11 °SH (of een pH van 5,9-6,1) bereikt. Voorrijping gebeurt bij een temperatuur van 12-15 °C en duurt 6-8 uur.

De melk wordt voorgerijpt (voorgezuurd) in melktanks of -silo's. Vervolgens wordt de voorgerijpte melk zo snel mogelijk in een wrongelbak (een vat of tank) gegoten.

2. Correctie van het vetgehalte

Het vetgehalte van de melk moet worden gecorrigeerd afhankelijk van de uiteindelijke vetheid van de "Rögös túró". Dit kan gebeuren door de melk gedeeltelijk te ontromen, door volle melk te mengen met magere melk of door volle melk te mengen met room, met inbegrip van gehomogeniseerde room.

3. Toevoeging van stremsel

Bij trage stremming wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 22-32° C. Bij snelle stremming met of zonder voorrijping wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 30-32° C, met behulp van (in massa geproduceerd of poedervormig of diepgevroren) zuursel, waarbij de hoeveelheid zuursel afhankelijk is van de gebruikte cultuur en de hoeveelheid toe te voegen stremsel in de specificatie van het zuursel is vastgelegd. De hoeveelheid zuursel — en daarmee de stremmingsmethode — wordt bepaald door de geplande stremtijd.

4. Stremming

De melk waaraan stremsel is toegevoegd, stremt in een wrongelbak bij trage stremming gedurende 12-20 uur en bij snelle stremming gedurende 4-6 uur — of 6-8 uur bij snelle stremming zonder voorrijping — tot ze 30-38 °SH of een pH van 4,2-4,8 bereikt. Trage stremming gebeurt bij temperaturen van 22-32° C en snelle stremming bij temperaturen van 30-32° C. Wanneer de gewenste zuurtegraad is bereikt, ontstaat bij het breken van de wrongel een glad breukvlak en is een lichte afzetting van wei zichtbaar. Bij gemengde stremming wordt ook stremsel gebruikt.

5. Bewerking van de wrongel

Het doel is het vochtgehalte van de wrongel te verlagen tot de voor het product typerende waarde wordt bereikt. Het proces bestaat uit een eerste persing, opwarming en vervolgens een tweede persing. Omdat de wrongel tamelijk brokkelig is, moet de bewerking heel voorzichtig gebeuren.

Tijdens de eerste persing wordt de wrongel fijngesneden met een instrument dat waarborgt dat het product voorzichtig in stukjes breekt. Vervolgens wordt hij fijngesneden en gemengd. Indien nodig laat men de wrongel rusten. Deze fase heeft tot doel de wrongel van de wei te scheiden (synerese). Men laat de wrongel eerst een aantal minuten rusten (op 30-38° SH of een pH van 4,2-4,8) en snijdt hem vervolgens in korrelige brokjes ter grootte van een walnoot (2-3 cm). Vervolgens kan een deel van de wei worden verwijderd. Om tijdens de volgende fase verkruimeling te voorkomen, kan een bescherming op het snij-instrument worden geplaatst of kunnen spatels worden gebruikt. De gesneden wrongelklonten die nog in de wei blijven drijven, worden omgeroerd om ze in beweging te houden.

Het doel van de tweede opwarming is om de wrongelklonten kleiner te maken en de wei te laten uitlekken. De tweede opwarming vindt plaats door voortdurend roeren totdat een temperatuur van 30-60 °C is bereikt, ongeacht het type stremming. Het proces van de tweede opwarming kan ook tijdens de eerste persing in gang worden gezet.

Tijdens de tweede persing wordt de weiachtige wrongel voortdurend omgeroerd en vervolgens met rust gelaten tot hij de gewenste stollingsgraad heeft bereikt. Indien de wrongelklonten niet snel genoeg harden om de juiste textuur van "Rögös túró" te bereiken, kan het hardingsproces worden versneld door ze even te laten rusten. Na die rusttijd moeten de wrongelklonten opnieuw worden omgeroerd om te voorkomen dat ze samenklonteren.

6. Afkoelen en aftappen

Het doel is te vermijden dat de gesneden en opgewarmde wrongel te zuur wordt, dat microbiële contaminanten zich vermenigvuldigen en dat de wrongel gaat samenklonteren, alsmede de verdichting bij te stellen. De wrongel moet worden afgekoeld tot een temperatuur die niet hoger is dan 35 °C. Het koelen kan voor of na het verpakken plaatsvinden.

De mengeling van wei en wrongel wordt uit de wrongelbak afgetapt met behulp van de zwaartekracht of via een pomp, waardoor de textuur van de wrongel behouden blijft.

7. Scheiding van de wei

De wei die van de wrongel is gescheiden, moet worden verwijderd, met behoud van de brokkelige structuur. De meest essentiële fase in de vorming van de brokkelige textuur is de scheiding van de wei. Tijdens het afscheiden wordt de wrongel voorzichtig bewogen om ervoor te zorgen dat de bloemkoolachtige textuur niet wordt beschadigd. Dit proces duurt voort tot het vereiste drogestofgehalte en de vereiste zuurtegraad voor de gewenste vetheid zijn bereikt.

8. Uitgieten, verpakken, etiketteren en bewaren

In deze fase is het van belang de brokkelige textuur niet te beschadigen. Bij het verpakken mag een inert beschermingsgas worden gebruikt. Op de verpakking moet de in punt 4.1 bedoelde vetheid worden vermeld. "Rögös túró" moet worden bewaard bij ten hoogste 10 °C, met een methode die mechanische schokken uitsluit.

Minimale verificatievoorschriften:

Vanwege de specificiteit van "Rögös túró" moeten bij de controle ervan in het bijzonder de volgende elementen worden gecontroleerd:

— de specifieke kwaliteitskenmerken van de voor de productie gebruikte stoffen;

— naleving van punt 4 tijdens het productieproces;

— wat betreft de kwaliteit van het eindproduct, naleving van punt 4 met betrekking tot de fysische en chemische vereisten (vetheid, drogestofgehalte, vetgehalte, zuurtegraad) en organoleptische vereisten (uiterlijk, textuur, smaak en geur).

5.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt d), van Uitvoeringsverordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26)*

Verwijzingen naar de traditionele productiemethode

Tussen de achttiende en de twintigste eeuw werden kwarkkazen vers gegeten of werden ze bewaard door ze als zodanig te vermalen tot stukken ter grootte van een graankorrel of hazelnoot (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eén historische verwijzing naar de brokkeligheid van de kwarkkazen dateert van de periode na de Eerste Wereldoorlog. Vermeld wordt dat "de kwark in hazelnootgrote brokjes wordt gesneden […] hoe brokkeliger de kwark, hoe langer hij vers blijft" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, blz. 294, 295 en 296, 1925).

Volgens dr. Sándor Szakály "maakt de brokkelige soort 80 % uit van de totale productie van kwarkkazen" in Hongarije. "Rögös túró" verschilt fundamenteel van de andere drie soorten in die zin dat de voor de productie gebruikte melk alleen kan stremmen door biologische aanzuring (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Verwijzingen naar de specifieke productkenmerken (brokkeligheid/korreligheid/bloemkoolachtige textuur)

Het blad Tejgazdasági Szemle schreef in 1925 dat kwark een korrelige of brokkelige textuur heeft (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni had het over "wrongelklontjes, een fijne, losse, korrelige, bloemkoolachtige textuur, klonten en brokjes die aan bloemkool doen denken" (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

In 1979 publiceerden dr. Sándor Szakály en dr. Gábor Tomka cijfers over de consumptie tussen 1970 en 1977 van deze kwark met een "bloemkoolachtige textuur" (Tejipar, vol. 28, nr. 1, 1979).

Verwijzingen naar het gebruik van de traditionele naam van het product

Volgens dr. Sándor Szakály is de alleen in Midden-Europa bekende "Rögös túró" een traditioneel Hongaars zuivelproduct dat afkomstig is uit het gebied ten westen van het Oeralgebergte en al eeuwen in Hongarije wordt geproduceerd met rauwe melk (Tejgazdaságtan, 2001).

Het traditionele karakter van "Rögös túró" wordt aangetoond in het aan het product gewijde hoofdstuk in de collectie "Hagyományok-Ízek-Régió" [Tradities-Smaken-Streken], die in 2002 is gepubliceerd door Agrármarketing Centrum en het Hongaarse ministerie van Landbouw. De collectie beperkt zich tot producten met een geschiedenis die kan worden gedocumenteerd overeenkomstig de relevante criteria. Om een product in aanmerking te nemen, moet worden aangetoond dat het al minstens twee generaties (50 jaar) bestaat, en moet het een welbekend, befaamd product zijn dat geproduceerd en in de handel gebracht wordt.

6. **Etiketteringsvoorschriften**

—