C/2026/3897

20.7.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku v súlade s článkom 59 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 ([1])

(C/2026/3897)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENÁ TRADIČNÁ ŠPECIALITA

[článok 66 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Rögös túró“

EÚ č.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. 1. 2025

1. **Názov (názvy) výrobku, ktorého(–ých) sa zmena týka**

„Rögös túró“

2. **Členský štát alebo tretia krajina, ktorá podáva žiadosť**

Maďarsko

3. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena (zmeny) týka (týkajú)**

☐ Názov výrobku

☒ Opis výrobku

☒ Spôsob výroby

☐ Iné

4. **Opis a dôvody zmeny**

Položka, ktorej sa zmena týka: Opis výrobku

Zoznam zmien (1 – 2:)

Zmena 1: Oddiel 3.1 (prvý odsek druhá veta)

Pôvodné znenie:

Zo syreniny, získanej zo základnej zložky mlieka pridaním kyselín alebo miešaným zrážaním, sa pomocou gravitácie a dekantácie jemne odstráni nadmerná srvátka, t. j. pod tlakom vlastnej hmotnosti, čím sa v konečnom dôsledku zabezpečí (dokonca aj pri porcovaní a balení) zachovanie drobivej, hrudkovitej štruktúry podobnej karfiolu.

Nové znenie:

Zo syreniny, získanej zo základnej zložky mlieka pridaním kyselín alebo miešaným zrážaním, sa jemne odstráni nadmerná srvátka, čím sa v konečnom dôsledku zabezpečí (dokonca aj pri porciovaní a balení) zachovanie drobivej, hrudkovitej štruktúry podobnej karfiolu.

([1]) Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Zmena 2: Oddiel 4.1 „Fyzikálne a chemické požiadavky“ špecifikácie výrobku

Zmena 2.1:

Fyzikálne požiadavky sa doplnili o hodnotu pH:

pH: 4,0 – 4,8

Zmena 2.2:

Pred tabuľku, v ktorej sú zhrnuté fyzikálne a chemické požiadavky, sa vložil tento vysvetľujúci text:

„Rögös túró“ má tieto rozličné stupne pretučnenosti: plnotučný, tučný, čiastočne odstredený, nízkotučný a odtučnený. Pri jednotlivých stupňoch pretučnenosti sa uplatňujú tieto fyzikálne a chemické požiadavky:

Dôvody uvedených zmien (1 – 2):

Dôvod 1: Oddiel 3.1 (prvý odsek druhá veta)

Dôvod:

Vyvinuli sa nové techniky zvyšujúce účinnosť vrátane techník na odstraňovanie zmesi srvátky a syreniny, ktoré nemajú vplyv na tradičný charakter výrobku. Keďže tieto metódy sa môžu u jednotlivých výrobcov alebo pri jednotlivých technikách líšiť, špecifikovanie konkrétnych metód by predstavovalo obmedzenie. Tieto metódy by sa preto mali zo špecifikácie výrobku vypustiť. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 2: Oddiel 4.1 „Fyzikálne a chemické požiadavky“

Dôvod zmeny 2.1:

Vďaka technologickému pokroku sa v niektorých mliekarňach nahradilo meranie kyslosti presnejším meraním pH, ktorým sa zabezpečuje zachovanie tradičných vlastností. Z tohto dôvodu by sa v špecifikácii výrobku mala popri tradičnej úrovni kyslosti uvádzať aj zodpovedajúca hodnota pH. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter.

Dôvod zmeny 2.2:

V opise by malo byť uvedené, že výrobok má rozličné stupne pretučnenosti, t. j. plnotučný, tučný, čiastočne odstredený, nízkotučný a odtučnený.

Položka, ktorej sa zmena týka: Spôsob výroby

Zoznam zmien (3 – 16):

Zmena 3:

Oddiel 4.2 „Látky a nástroje, ktoré sa môžu používať“ špecifikácie výrobku

Pôvodné znenie:

a) surové alebo pasterizované kravské mlieko, od odstredeného mlieka až po plnotučné mlieko;

b) smotana, homogenizovaná aj nehomogenizovaná;

c) mliečna kultúra (napr. vo forme masovoprodukovanej kultúry alebo hlbokozmrazenej alebo lyofilizovanej kultúry mliečnych štartovacích kultúr);

d) syridlo (na zmiešané zrážanie).

Nové znenie:

a) surové alebo pasterizované kravské mlieko, od odstredeného mlieka po plnotučné mlieko (s maximálnym stupňom kyslosti 7,2 °SH alebo s hodnotou pH 6,6 – 6,85);

b) smotana, homogenizovaná aj nehomogenizovaná (s maximálnym stupňom kyslosti mliečnej plazmy 7,2 °SH alebo s hodnotou pH 6,4 – 7,0);

c) mliečna kultúra obsahujúca 36 – 40 SH, okysľujúce a aromatické baktérie kyseliny mliečnej s dobrou acidifikačnou schopnosťou (napr. vo forme masovoprodukovanej kultúry alebo hlbokozmrazenej alebo lyofilizovanej kultúry mliečnych štartovacích kultúr);

d) syridlo (na zmiešané zrážanie).

Zmena 4:

Oddiel 4.2 bod 1 *„Predzrievanie“ prvá veta*

Pôvodné znenie:

Tento postup sa uplatňuje iba v rámci metódy rýchleho zrážania. Pri metóde pomalého zrážania nemusí byť kravské mlieko predzreté.

Nové znenie:

Tento postup sa môže uplatňovať iba v rámci metódy rýchleho zrážania.

Zmena 5:

Oddiel 4.2 bod 1 *„Predzrievanie“ druhý odsek druhá veta*

Pôvodné znenie:

V tejto fáze sa mlieko (pasterizované na 6,0 – 7,2 °SH) nechá predzrievať, kým nedosiahne 9 – 11 SH.

Nové znenie:

V tejto fáze sa mlieko [pasterizované na 6,0 – 7,2 °SH (alebo pH 6,3 – 6,45)] nechá predzrievať, kým nedosiahne 9 – 11 °SH (alebo pH 5,9 – 6,1).

Zmena 6:

Oddiel 4.2 bod 1 *„Predzrievanie“ tretí odsek druhá veta*

Pôvodné znenie:

Predzreté mlieko sa potom čo najrýchlejšie umiestni do zrážacieho zariadenia (kade).

Nové znenie:

Predzreté mlieko sa potom čo najrýchlejšie umiestni do zrážacieho zariadenia (kade alebo nádrže).

Zmena 7:

Oddiel 4.2 bod 2 *„Úprava obsahu tuku“ prvá veta*

Pôvodné znenie:

Ak sa vyžaduje úprava tuku, do kravského mlieka sa pridá plnotučné mlieko alebo homogenizovaná smotana, v závislosti od konečného stupňa pretučnenosti výrobku „Rögös túró“.

Nové znenie:

Obsah tuku v mlieku sa musí upraviť podľa konečného stupňa pretučnenosti výrobku „Rögös túró“. Možno to dosiahnuť čiastočným odstredením, zmiešaním odstredeného mlieka s plnotučným mliekom alebo zmiešaním smotany vrátane homogenizovanej smotany s plnotučným mliekom.

Zmena 8:

Oddiel 4.2 bod 3 *„Syrenie“*

Pôvodné znenie:

Počas pomalého zrážania sa kravské mlieko syrí pri teplote 22 – 32 °C s použitím 0,5 až 1,5 % mliečnej kultúry (alebo ekvivalentného prášku či mrazenej mliečnej kultúry).

Počas rýchleho zrážania sa predzreté mlieko syrí pri teplote 30 až 32 °C s použitím 4 až 5 % množstva mliečnej kultúry.

Nové znenie:

Počas pomalého zrážania sa kravské mlieko syrí pri teplote 22 – 32 °C. Počas rýchleho zrážania s predzrievaním alebo bez predzrievania sa mlieko alebo predzreté mlieko syrí pri teplote 30 – 32 °C s použitím (masovoprodukovanej alebo sušenej, alebo mrazenej) mliečnej kultúry, ktorej množstvo závisí od kultúry, pričom množstvo syridla je stanovené v špecifikácii danej kultúry. Množstvo kultúry, a teda aj spôsob zrážania sa určujú podľa plánovaného času zrážania.

Zmena 9:

Oddiel 4.2 bod 4 *„Zrážanie“ prvá veta*

Pôvodné znenie:

Pri pomalom zrážaní sa syrené mlieko zráža v osobitnej nádobe 12 až 20 hodín, pri rýchlom zrážaní 4 až 6 hodín, kým nedosiahne stupeň kyslosti 30 až 38 °SH.

Nové znenie:

Pri pomalom zrážaní sa syrené mlieko zráža v osobitnej nádobe 12 až 20 hodín, pri rýchlom zrážaní 4 až 6 hodín – alebo 6 až 8 hodín v prípade rýchleho zrážania bez predzrievania –, kým nedosiahne stupeň kyslosti 30 až 38 °SH alebo pH 4,2 – 4,6.

Zmena 10:

Oddiel 4.2 bod 5 *„Spracovanie syreniny“ druhý odsek*

Pôvodné znenie:

Počas prvého lisovania sa syrenina naláme s použitím zariadenia, ktoré zabezpečuje jemné spracovanie, potom sa nakrája, zmieša a prípadne nechá odstáť. V tejto fáze je cieľom zabezpečiť rýchle uvoľňovanie srvátky zo syreniny (synerézy). Po niekoľkominútovom odstátí (pri 30 až 38° SH) sa spevnená syrenina nakrája na granulované hrudky veľkosti vlašského orecha (2 až 3 cm). Po nakrájaní sa časť srvátky musí nechať odkvapkať. V ďalšej fáze sa na krájač umiestni ochranná násada, ktorá zabráni drobeniu syreniny, alebo sa namiesto krájača použijú lopatky. Nakrájané hrudky syreniny plávajúce v srvátke sa za stáleho miešania udržiavajú v pohybe. Ak hrudky syreniny netuhnú rýchlosťou potrebnou na dosiahnutie typických vlastností výrobku „Rögös túró“, procesu tuhnutia možno napomôcť tak, že sa na chvíľu nechajú usadiť a odstáť. Po krátkom odstátí sa musia hrudky syreniny opäť premiešať, aby sa nezlepili.

Nové znenie:

Počas prvého lisovania sa syrenina naláme s použitím zariadenia, ktoré zabezpečuje jemné spracovanie, potom sa nakrája, zmieša a prípadne nechá odstáť. V tejto fáze je cieľom podporiť uvoľňovanie srvátky zo syreniny (syneréza). Po niekoľkominútovom odstátí (pri 30 až 38 °SH alebo pH 4,2 – 4,6) sa syrenina nakrája na granulované hrudky veľkosti vlašského orecha (2 až 3 cm). Po nakrájaní sa môže odobrať časť srvátky. V ďalšej fáze sa na krájač môže umiestniť ochranná násada, ktorá zabráni drobeniu syreniny, alebo sa namiesto krájača môžu použiť lopatky. Nakrájané hrudky syreniny plávajúce v srvátke sa za stáleho miešania udržiavajú v pohybe.

Zmena 11:

Oddiel 4.2 bod 5 *„Spracovanie syreniny“ tretí odsek*

Pôvodné znenie:

Po prvom lisovaní nasleduje zahrievanie. Docieli sa tak ďalšie zrážanie hrudiek, aby sa uvoľnila srvátka. Syrenina sa za stáleho miešania zohreje rýchlosťou 1 °C za 2,5 minúty až na teplotu 30 – 40° C pri pomalom zrážaní a na 36 – 48° C pri zrýchlenom zrážaní.

Nové znenie:

Druhým zahrievaním sa docieli zrážanie hrudiek, aby sa uvoľnila srvátka. Druhé zahrievanie sa vykonáva za stáleho miešania, až kým sa nedosiahne teplota 30 – 60 °C, bez ohľadu na typ zrážania. Proces druhého zahrievania možno začať aj počas prvého lisovania.

Zmena 12:

Oddiel 4.2 bod 5 *„Spracovanie syreniny“ štvrtý odsek*

Pôvodné znenie:

Počas druhého lisovania sa srvátková syrenina musí nepretržite miešať a nechá sa usadiť, kým nezíska želanú pevnosť. Pri metóde pomalého zrážania možno vynechať fázu druhého lisovania.

Nové znenie:

Počas druhého lisovania sa srvátková syrenina musí nepretržite miešať a nechá sa usadiť, kým nezíska želanú pevnosť. Ak hrudky syreniny netuhnú rýchlosťou potrebnou na dosiahnutie typických vlastností výrobku „Rögös túró“, procesu tuhnutia možno napomôcť tak, že sa na chvíľu nechajú usadiť a odstáť. Po krátkom odstátí sa musia hrudky syreniny opäť premiešať, aby sa nezlepili.

Zmena 13:

Oddiel 4.2 bod 6 *„Chladenie a odkvapkávanie“*

Pôvodné znenie:

Podstatou tejto fázy je zabrániť nadmernému okysleniu nakrájanej a zohriatej syreniny a šíreniu akýchkoľvek mikrobiálnych kontaminantov, aby sa syrenina nezlepila do hrudiek a regulovalo sa jej tuhnutie. Syrenina sa ochladí v zrážacom zariadení (kaďa alebo nádrž) pri intenzite 3 až 4 °C za minútu, kým nedosiahne teplotu 18 až 22 °C.

Chladiacim prostredím môže byť srvátka z kade alebo nádrže, ktorá by mala mať možnosť cirkulovať na platňovom výmenníku tepla zabudovanom do odtokového potrubia a ktorá by mala byť vychladená na menej ako 5 °C. Po odkvapkaní srvátky možno na chladenie použiť aj pitnú vodu. Primeranú bezpečnosť poskytuje aj chladenie v chladiacej komore. Samotné moderné kultúry takisto bránia nadmernému okysleniu.

Zmes srvátky a syreniny výrobku „Rögös túró“ sa zo zrážacieho zariadenia odstráni pomocou gravitácie alebo čerpadlom, vďaka čomu sa zachová štruktúra syreniny.

Nové znenie:

Podstatou tejto fázy je zabrániť nadmernému okysleniu nakrájanej a zohriatej syreniny a šíreniu akýchkoľvek mikrobiálnych kontaminantov, aby sa syrenina nezlepila do hrudiek a regulovalo sa jej tuhnutie. Syrenina sa musí schladiť tak, aby teplota na konci chladenia nepresiahla 35 °C. Chladenie sa môže uskutočniť pred balením alebo po ňom.

Zmes srvátky a syreniny výrobku „Rögös túró“ sa zo zrážacieho zariadenia odstráni pomocou gravitácie alebo čerpadlom, vďaka čomu sa zachová štruktúra syreniny.

Zmena 14:

Oddiel 4.2 bod 7 *„Oddeľovanie srvátky“ prvý odsek prvá a druhá veta*

Pôvodné znenie:

Srvátka oddelená od syreniny sa v tejto fáze musí odstrániť. Rozhodujúcim štádiom pri tvorbe hrudkovitej štruktúry je metóda oddeľovania srvátky (dekantácia).

Nové znenie:

Srvátka, ktorá sa oddelila od syreniny, sa musí odstrániť, aby sa zachovala hrudkovitá štruktúra. Rozhodujúcim štádiom pri tvorbe hrudkovitej štruktúry je oddeľovanie srvátky.

Zmena 15:

Oddiel 4.2 bod *„Minimálne požiadavky na kontrolu“*

Pôvodné znenie:

Vzhľadom na špecifický charakter výrobku „Rögös túró“ sa pri kontrole musia preskúmať najmä tieto aspekty:

Špecifické kvalitatívne vlastnosti týchto látok (kravské mlieko, smotana, čisté kultúry baktérií kyseliny mliečnej) používaných na výrobu:

— čerstvé kravské mlieko s maximálnym stupňom kyslosti 7,2° SH,

— smotana s maximálnym stupňom kyslosti mliečnej plazmy 7,2° SH,

— mliečna kultúra obsahujúca 36 – 40 SH, okysľujúce a aromatické baktérie kyseliny mliečnej s dobrou acidifikačnou schopnosťou (napr. vo forme masovoprodukovanej kultúry alebo hlbokozmrazenej alebo lyofilizovanej kultúry mliečnych štartovacích kultúr).

Počas výrobného procesu sa musia dodržiavať ustanovenia bodu 4, a to najmä:

— pri zrážaní: – stupeň kyslosti (30 až 36° SH) a čas zrážania (4 až 20 hodín),

— pri spracovaní syreniny: kontrola pevnosti syreniny (mala by mať hladký povrch, mala by sa dať hladko odstrániť z okraja nádoby, stupeň kyslosti 32 až 38° SH),

— chladenie syreniny (na teplotu 18 až 22° C pri intenzite 3 – 4° C za minútu),

— oddeľovanie srvátky (opatrným odkvapkaním bez lisovania, t. j. pomocou gravitácie).

Kvalita hotového výrobku:

— pri kontrole fyzikálnych a chemických požiadaviek (stupeň pretučnenosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyslosť) sa musia dodržiavať ustanovenia bodu 4,

— pri kontrole organoleptických požiadaviek (vzhľad, štruktúra, chuť a vôňa) sa musia dodržiavať ustanovenia bodu 4.

Nové znenie:

Vzhľadom na špecifický charakter výrobku „Rögös túró“ sa pri kontrole musia preskúmať najmä tieto aspekty:

— špecifické kvalitatívne vlastnosti látok používaných na výrobu,

— dodržiavanie bodu 4 počas výrobného procesu,

— pokiaľ ide o kvalitu hotového výrobku, dodržiavanie bodu 4 z hľadiska fyzikálnych a chemických požiadaviek (stupeň pretučnenosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyslosť) a organoleptických požiadaviek (vzhľad, štruktúra, chuť a vôňa).

Zmena 16:

Pôvodné znenie:

4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku

Hrudkovitý tvaroh sa v 18. až 20. storočí konzumoval čerstvý alebo konzervovaný tak, že sa v prirodzenom stave rozomlel na kúsky veľkosti zŕn alebo lieskových orechov (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitosť tvarohu pochádza z obdobia po prvej svetovej vojne. Uvádza sa v ňom, že „tvarohový syr sa nakrája na hrudky veľkosti lieskového orecha […] a čím hrudkovitejší je syr, tým dlhšie ostane čerstvý“ (O. Gratz, A tej és tejtermékek, s. 294 – 296, 1925).

V časopise Tejgazdasági Szemle sa v roku 1925 písalo, že hrudkovitý tvaroh má zrnitú alebo drobivú štruktúru [A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni opisuje „hrudky syreniny, jemnú, voľnú, hrubú, karfiolovitú štruktúru, zhluky a hrudky pripomínajúce karfiol (Mihály Balatoni 1960, Étkezési Túró gyártása).

Doktori Sándor Szakály a Gábor Tomka v roku 1979 uverejnili výsledky trendov spotreby tohto hrudkovitého tvarohu s „karfiolovitou štruktúrou“ v rokoch 1970 až 1977 (Tejipar, zv. 28, č. 1, 1979).

Doktor Sándor Szakály uviedol, že v Maďarsku „tvorí hrudkovitý variant až 80 % celkovej výroby tvarohu“... Výrobok „Rögös túró“ sa zásadne líši od ostatných troch druhov tým, že zrážanie mlieka používané na jeho výrobu možno dosiahnuť iba biologickou acidifikáciou (Dr S. Szakály 1980, A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Doktor Sándor Szakály tiež uviedol, že „Rögös túró“, známy len v strednej Európe, je starý maďarský mliečny výrobok pochádzajúci z oblasti západne od pohoria Ural, ktorý sa už niekoľko desaťročí vyrába po domácky zo surového mlieka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradičný charakter „Rögös túró“ potvrdzuje samostatná kapitola venovaná tomuto výrobku v zbierke „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [Tradície – Chute – Regióny], ktorú uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva a Agrármarketing Centrum v roku 2002. Uvádzajú sa v nej len výrobky s históriou, ktorú možno zdokumentovať podľa príslušných kritérií. Na zaradenie do tejto zbierky treba preukázať, že výrobok je starší ako dve generácie (50 rokov), a musí ísť o známy výrobok s dobrou povesťou, ktorý sa vyrába a distribuuje.

Nové znenie:

4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku

Odkazy na tradičnú metódu výroby:

Hrudkovitý tvaroh sa v 18. až 20. storočí konzumoval čerstvý alebo konzervovaný tak, že sa v prirodzenom stave rozomlel na kúsky veľkosti zŕn alebo lieskových orechov (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitosť tvarohu pochádza z obdobia po prvej svetovej vojne. Uvádza sa v ňom, že „tvarohový syr sa nakrája na hrudky veľkosti lieskového orecha […] a čím hrudkovitejší je syr, tým dlhšie ostane čerstvý“ (O. Gratz, A tej és tejtermékek, s. 294 – 296, 1925).

Doktor Sándor Szakály uviedol, že v Maďarsku „tvorí hrudkovitý variant až 80 % celkovej výroby tvarohu“... Výrobok „Rögös túró“ sa zásadne líši od ostatných troch druhov tým, že zrážanie mlieka používané na jeho výrobu možno dosiahnuť iba biologickou acidifikáciou (Dr S. Szakály 1980, A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Odkazy na špecifické charakteristické vlastnosti výrobku (hrudkovitosť/zrnitá štruktúra/karfiolovitá štruktúra):

V časopise Tejgazdasági Szemle sa v roku 1925 písalo, že hrudkovitý tvaroh má zrnitú alebo drobivú štruktúru [A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni opisuje „hrudky syreniny, jemnú, voľnú, hrubú, karfiolovitú štruktúru, zhluky a hrudky pripomínajúce karfiol (Mihály Balatoni 1960, Étkezési Túró gyártása).

Doktori Sándor Szakály a Gábor Tomka v roku 1979 uverejnili výsledky trendov spotreby tohto hrudkovitého tvarohu s „karfiolovitou štruktúrou“ v rokoch 1970 až 1977 (Tejipar, zv. 28, č. 1, 1979).

Odkazy na používanie tradičného názvu výrobku:

Doktor Sándor Szakály tiež uviedol, že „Rögös túró“, známy len v strednej Európe, je starý maďarský mliečny výrobok pochádzajúci z oblasti západne od pohoria Ural, ktorý sa už niekoľko desaťročí vyrába po domácky zo surového mlieka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradičný charakter „Rögös túró“ potvrdzuje samostatná kapitola venovaná tomuto výrobku v zbierke „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [Tradície – Chute – Regióny], ktorú uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva a Agrármarketing Centrum v roku 2002. Uvádzajú sa v nej len výrobky s históriou, ktorú možno zdokumentovať podľa príslušných kritérií. Na zaradenie do tejto zbierky treba preukázať, že výrobok je starší ako dve generácie (50 rokov), a musí ísť o známy výrobok s dobrou povesťou, ktorý sa vyrába a distribuuje.

Dôvody uvedených zmien (3 – 16):

Dôvod 3: 4.2. Látky a nástroje, ktoré sa môžu používať:

Dôvod:

Kyslosť alebo zodpovedajúce hodnoty pH pri látkach, ktoré sa môžu používať, sú v súčasnosti zahrnuté v oddiele s názvom „Minimálne požiadavky na kontrolu“. Keďže tieto hodnoty sú špecifické pre príslušné látky, bolo by zmysluplnejšie uviesť ich pri definovaní daných látok, a preto by sa mali z oddielu „Minimálne požiadavky na kontrolu“ vypustiť.

Dôvod 4: Oddiel 4.2 bod 1 „Predzrievanie“ prvá veta

Dôvod:

Metóda rýchleho zrážania sa môže uskutočňovať aj bez predzrievania, keď sa kravské mlieko syrí pri teplote 30 až 32 °C s použitím 4 až 5 % mliečnej kultúry. Predzrievanie by sa preto malo uvádzať ako voliteľná možnosť, a nie ako povinný krok. Zároveň, keďže v prípade pomalého zrážania sa neuskutočňuje predzrievanie, príslušná časť vety by sa mala vypustiť. Táto zmena nemá vplyv na hrudkovitú štruktúru výrobku ani na jeho tradičný charakter, ide len o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom.

Dôvod 5: Oddiel 4.2 bod 1 „Predzrievanie“ druhý odsek druhá veta

Dôvod:

Vďaka technologickému pokroku sa v niektorých mliekarňach nahradilo tradičné meranie kyslosti presnejším meraním pH, ktorým sa zabezpečuje zachovanie tradičných vlastností. Z tohto dôvodu by sa v špecifikácii výrobku mala popri úrovni kyslosti uvádzať aj zodpovedajúca hodnota pH. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter.

Dôvod 6: Oddiel 4.2 bod 1 „Predzrievanie“ tretí odsek druhá veta

Dôvod:

V pôvodnej špecifikácii výrobku sa uvádzal len jeden druh zrážacieho zariadenia, ktoré sa používa na výrobu výrobku, zatiaľ čo v praxi sa popri kadiach bežne používajú aj nádrže, ako sa uvádza ďalej v špecifikácii výrobku. Táto zmena slúži len na objasnenie, nemenia sa ňou základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter.

Dôvod 7: Oddiel 4.2 bod 2 „Úprava obsahu tuku“ prvá veta

Dôvod:

Rozšírená prax úpravy obsahu tuku nebola v pôvodnej špecifikácii výrobku úplne opísaná. Cieľom tejto zmeny je v záujme jasnosti definovať všetky metódy úpravy obsahu tuku. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter.

Dôvod 8: Oddiel 4.2 bod 3 „Syrenie“

Dôvod:

Technologický pokrok viedol k vzniku nových mliečnych kultúr. Množstvá týchto mliečnych kultúr, ktoré sa používajú na syrenie, sa môžu líšiť v závislosti od konkrétnej mliečnej kultúry. Keďže množstvo mliečnej kultúry použitej na syrenie sa líši v závislosti od kultúry, nemá zmysel ho kvantifikovať. Odporúča sa skôr dodržiavať pokyny na dávkovanie pre každú konkrétnu kultúru. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnená jeho kvalita či tradičný charakter jeho výroby. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 9: Oddiel 4.2 bod 4 „Zrážanie“ prvá veta

Dôvod:

Vďaka technologickému pokroku sa v niektorých mliekarňach nahradilo meranie kyslosti presnejším meraním pH, ktorým sa zabezpečuje zachovanie tradičných vlastností. Z tohto dôvodu by sa v špecifikácii výrobku mala popri úrovni kyslosti uvádzať aj zodpovedajúca hodnota pH.

Takisto, keďže metóda rýchleho zrážania sa môže uskutočňovať aj bez predzrievania, v záujme jasnosti by sa mala zahrnúť do špecifikácie. Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 10: Oddiel 4.2 bod 5 „Spracovanie syreniny“ druhý odsek

Dôvod:

Existujú iné metódy na zabránenie drobeniu syreniny než uvedená metóda a mali by byť takisto uvedené v špecifikácii výrobku. Pri umiestnení ochrannej násady alebo výmene krájača za lopatky sú nevyhnutné odborné skúsenosti, inak výrobok nebude spĺňať predpisy. Nové techniky výroby syreniny sú navrhnuté tak, aby sa dosiahla a zachovala správna veľkosť syreniny, čo znamená, že automatizácia techniky je zárukou sama osebe. Ak sa pri technike vyžaduje ochranná násada, musí sa používať vždy. Existujú však aj techniky, pri ktorých sa používajú len miešacie listy, aby sa zachovala požadovaná hrudkovitá štruktúra. V takom prípade nie je možné počas procesu nasadiť ochrannú násadu alebo nahradiť krájač lopatkami.

Vďaka technologickému pokroku sa v niektorých mliekarňach nahradilo meranie kyslosti presnejším meraním pH, ktorým sa zabezpečuje zachovanie tradičných vlastností. Z tohto dôvodu by sa mala popri tradičnej úrovni kyslosti uvádzať aj hodnota pH.

Na jemné lámanie syreniny sa najčastejšie používa drôt alebo nôž.

Štruktúra syreniny sa musí chrániť, aby sa zachovala hrudkovitá štruktúra. Preto sa opakovane necháva odstáť na niekoľko (1 – 2) minút.

Pravidelné miešanie takisto pomáha dosiahnuť rovnomerné rozloženie tepla.

Posledné dve vety odseku logicky patria na koniec oddielu 4.2 bodu 5 „Spracovanie syreniny“, preto sa tam presunuli (pozri zmenu 12).

Zmenami sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnený jeho tradičný charakter. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 11: Oddiel 4.2 bod 5 „Spracovanie syreniny“ tretí odsek

Dôvod:

Pri technike používanej v niektorých mliekarňach sa druhé zahrievanie uskutočňuje pri vyššej teplote, aby sa zlepšila tvorba syreniny a zvýšila sa účinnosť. Nemá to vplyv na tradičný charakter konečného výrobku, jeho základné organoleptické vlastnosti ani vnútorné zloženie. Zvýšenie teploty je opodstatnené pri pomalom aj rýchlom zrážaní. Uvedený rozsah nezávisí od dĺžky trvania zrážania, ale od použitej techniky. Rozpätie 30 – 60 °C je ovplyvnené nielen metódou zrážania, ktorá sa používa v konkrétnej mliekarni, ale aj technikou výroby.

Širokým teplotným rozpätím sa takisto zabezpečuje, aby sa v špecifikácii nevylučovali menšie zariadenia alebo zariadenia používajúce techniky, ktoré nie sú dostatočne dobre regulované, čím sa zaisťuje, aby vysokokvalitný výrobok „Rögös túró“ mohli vyrábať obyčajné rodinné farmy aj precízne veľké spoločnosti.

Dôvodom na vypustenie doplňujúceho slova je, že hlavným účelom druhého zahrievania je extrakcia srvátky.

Intenzita druhého zahrievania sa líši v závislosti od rôznych použitých techník výroby (zahrievania), preto nemá zmysel obmedzovať intenzitu druhého zahrievania.

Pri niektorých moderných, šetrných a energeticky účinných technikách, ktoré zlepšujú kvalitu výrobku, nie sú jednotlivé operácie oddelené. Znamená to, že proces druhého zahrievania sa môže začať aj počas prvého lisovania, a nie až po ňom. Pri týchto technikách môže byť výrobný proces kratší, a teda rýchlejší, energeticky účinnejší a šetrnejší k životnému prostrediu.

Zmeny nemajú vplyv na kvalitu výrobku ani na tradičný charakter jeho výroby. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 12: Oddiel 4.2 bod 5 „Spracovanie syreniny“ štvrtý odsek

Dôvod:

Zo skúseností vyplýva, že vždy sa uskutočňuje druhé lisovanie, preto by sa veta, ktorou sa umožňuje túto fázu vynechať, mala vypustiť. V súlade s navrhovanou zmenou 10 (pozri zmenu 10) sa posledné dve vety presunuli do tohto odseku, pretože v tomto poradí to dáva väčší zmysel.

Dôvod 13: Oddiel 4.2 bod 6 „Chladenie a odkvapkávanie“

Dôvod:

V záujme zvýšenia účinnosti a udržateľnosti je v niektorých mliekarňach bežnou praxou chladiť rôznou intenzitou pri vyššej teplote, čo umožňuje vyrábať výrobok, ktorý je mikrobiologicky stabilnejší. Pri niektorých technikách sa v záujme čo najefektívnejšieho dosiahnutia hrudkovitej štruktúry vykonáva balenie ešte za tepla, pričom výrobok sa ochladí až potom. Ušetrí sa tak viac energie a technologický proces je vďaka tomu rýchlejší a priaznivejší z mikrobiologického hľadiska. V tomto uzavretom systéme prechádza výrobok priamo z baliaceho stroja cez chladiacu špirálu, kde sa ochladí na 10 °C za 55 minút. Vďaka uzatvorenému systému a rýchlemu chladeniu je riziko z hľadiska bezpečnosti potravín mimoriadne nízke. Tvarohy vyrobené touto technikou sa považujú za najbezpečnejšie z mikrobiologického hľadiska.

Vzhľadom na rôznorodosť techník a výrobných postupov nemá zmysel kvantifikovať intenzitu chladenia, ale zvýšenie teploty je opodstatnené. V záujme objasnenia sa odporúča skôr všeobecná formulácia než vymenovanie metód chladenia.

Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnená jeho kvalita či tradičný charakter jeho výroby. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 14: Oddiel 4.2 bod 7 „Oddeľovanie srvátky“ prvý odsek

Dôvod:

Vďaka vývoju nových techník zvyšujúcich efektívnosť, ktoré nemajú vplyv na tradičný charakter výrobku, sa v praxi začali používať viaceré metódy oddeľovania srvátky. V prípade každej techniky existujú rôzne metódy, preto sa v záujme zrozumiteľnosti odporúča skôr všeobecná formulácia než vymenovanie konkrétnych metód, pričom sa zároveň zdôrazňuje zachovanie tradičného charakteru výrobku.

Zmenou sa nemenia základné organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho vnútorné zloženie, ani nie je ovplyvnená jeho kvalita či tradičný charakter jeho výroby. Ide skôr o technickú zmenu, ktorá je v súlade s najnovším technologickým pokrokom a požiadavkami spotrebiteľov a ktorou sa v prípade výrobku znižuje riziko v oblasti bezpečnosti potravín.

Dôvod 15: Oddiel 4.2 bod „Minimálne požiadavky na kontrolu“

Dôvod:

V rámci kontroly je potrebné uviesť len základné požiadavky, ktoré sa majú kontrolovať, pretože už sú zahrnuté v príslušnom oddiele špecifikácie výrobku pre dané operácie, pričom špecifické charakteristické vlastnosti týkajúce sa látok, ktoré sa môžu používať, sa uvedú v súlade so zmenou 5.3. Táto zmena slúži na objasnenie.

Dôvod 16: 4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku

Dôvod:

Pri opise kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku, je dôležité špecifikovať, na ktoré kľúčové prvky, z ktorých vyplýva tradičný charakter, sa jednotlivé odkazy vzťahujú. Odkazy na literatúru sa zoskupili podľa toho, či sa týkajú:

— tradičnej metódy výroby,

— špecifických charakteristických vlastností výrobku alebo

— používania tradičného názvu výrobku.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Rögös túró“

EÚ č.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. 1. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Rögös túró“

2. **Členský štát žiadajúci o zápis do registra**

Maďarsko

3. **Trieda výrobku [uvedená v prílohe XVIII k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2025/26]**

Trieda 1.3. Syry

4. **Dôvody zápisu do registra**

4.1. *Výrobok*

☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

☐ vyrába sa z tradične používaných surovín alebo prísad

Technika výroby syra „Rögös túró“ sa podstatne odlišuje od techník na výrobu iných čerstvých syrov. Zo syreniny, získanej zo základnej zložky mlieka pridaním kyselín alebo miešaným zrážaním, sa jemne odstráni nadmerná srvátka, čím sa v konečnom dôsledku zabezpečí (dokonca aj pri porciovaní a balení) zachovanie drobivej, hrudkovitej štruktúry podobnej karfiolu.

„Rögös túró“ sa od iných druhov hrudkovitého tvarohu odlišuje najmä štruktúrou, ktorú získava pri výrobe syreniny a počas procesov oddeľovania srvátky.

Žiadny iný čerstvý syr alebo mliečny výrobok nepozostáva zo zhlukov hrudiek pripomínajúcich karfiol, ktoré vznikli vďaka tejto technike výroby.

Tento výrobok, do ktorého sa pri výrobe nepridávajú žiadne arómy, je pri predaji mierne kyslastý, charakteristicky vlhký a drobivý, pričom sa odlišuje od ostatných druhov čerstvých syrov predávaných na trhu, ktoré sa vyrábajú tepelným spracovaním a miesením, resp. ako základná zložka sladkých a krémových koláčov alebo sladkého pečiva.

„Rögös túró“ sa považuje za jednu zo základných surovín maďarskej kuchyne. Pri príprave mnohých tradičných pokrmov sa môže používať len „Rögös túró“.

4.2. *Názov výrobku*

☒ tradične sa používa na označenie výrobku

☐ identifikuje tradičný charakter výrobku

Časť názvu „Rögös“ [hrudkovitý] vyjadruje špecifický charakter výrobku: označuje štruktúru výrobku, ktorá pozostáva z hrudiek tvarohu pripomínajúcich karfiol. Výraz „túró“, ktorý sa ťažko prekladá do iných jazykov, označuje samotný čerstvý syr s príjemnou kyslou, čerstvou a aromatickou chuťou.

5. **Opis**

5.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. b) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

Mliečny výrobok „Rögös túró“ má slonovinovú alebo žltkasto-bielu farbu, svojimi hrudkami syreniny pripomína karfiol a vyznačuje sa kyslou, sviežou, lahodnou a aromatickou chuťou. Počas výroby sa nenaruší celistvosť hrudiek, nie sú poškodené ani rozdrvené.

Hrudky sú na povrchu obalené srvátkou. Obsah vlhkosti v hrudkách je rovnomerne rozložený, takže sú vlhké aj vo vnútri.

Fyzikálne a chemické požiadavky:

Kyslosť (v °SH) 60 – 100 (s výnimkou odtučneného variantu: 60 – 90)

pH: 4,0 – 4,8

„Rögös túró“ má tieto rozličné stupne pretučnenosti: plnotučný, tučný, čiastočne odstredený, nízkotučný a odtučnený.

Pri jednotlivých stupňoch pretučnenosti sa uplatňujú tieto fyzikálne a chemické požiadavky:

Stupeň pretučnenosti	Obsah sušiny	Obsah tuku v sušine
	minimálny obsah v hmot. %	(hmot.) %
plnotučný	40,0	najmenej 60,0
tučný	35,0	najmenej 45,0 a menej ako 60,0
čiastočne odstredený	25,0	najmenej 25,0 a menej ako 45,0
nízkotučný	20,0	najmenej 10,0 a menej ako 25,0
odtučnený	15,0	menej ako 10,0

Organoleptické požiadavky:

Vzhľad	Jednotnej slonovinovej farby, v prípade tučného a plnotučného variantu žltkasto-bielej farby.
Textúra	Zhluky voľných hrudiek (veľkosti 4 až 20 mm) pripomínajúce karfiol, prípadne s malým množstvom srvátky. V prípade mechanicky balených výrobkov homogénny blok, ktorý možno nalámať na zhluky voľných hrudiek pripomínajúce karfiol. V ústach má zreteľne hrudkovitú štruktúru, ktorá sa však ľahko prehĺta.
Aróma	Príjemne kyslá, aromatická, čistá a bez zápachov.
Chuť	Príjemne kyslá, svieža a aromatická, lahodná, čistá a bez pachutí.

5.2. *Opis výrobnej metódy, ktorú musia výrobcovia dodržiavať, vrátane, ak je to vhodné, povahy a vlastností použitých surovín alebo prísad, ak je to relevantné, vrátane obchodného označenia príslušného druhu a jeho vedeckého mena, a spôsobu, akým je výrobok pripravený [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. c) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

Látky a nástroje, ktoré sa môžu používať:

Látky, ktoré spĺňajú normy kvality stanovené v platných predpisoch:

a) surové alebo pasterizované kravské mlieko, od odstredeného mlieka po plnotučné mlieko (s maximálnym stupňom kyslosti 7,2 °SH alebo s hodnotou pH 6,6 – 6,85);

b) smotana, homogenizovaná aj nehomogenizovaná (s maximálnym stupňom kyslosti mliečnej plazmy 7,2 °SH alebo s hodnotou pH 6,4 – 7,0);

c) mliečna kultúra obsahujúca 36 – 40 SH, okysľujúce a aromatické baktérie kyseliny mliečnej s dobrou acidifikačnou schopnosťou (napr. vo forme masovoprodukovanej kultúry alebo hlbokozmrazenej alebo lyofilizovanej kultúry mliečnych štartovacích kultúr);

d) syridlo (na zmiešané zrážanie).

Spôsob výroby:

Tvaroh „Rögös túró“ sa dá vyrobiť metódou zmiešaného, pomalého alebo rýchleho zrážania. Tvarohy „Rögös túró“ vyrobené uvedenými tromi metódami nevykazujú žiadne kvalitatívne rozdiely.

Jednotlivé kroky sú rovnaké, no technologické procesy sa urýchľujú zvýšením teploty a pridaním mliečnej kultúry (syridla). Hlavným cieľom metódy rýchleho zrážania je zvýšiť efektívnosť a účinnejšie využívať nádoby.

Výrobný proces prebieha takto:

1. Predzrievanie

Tento postup sa môže uplatňovať iba v rámci metódy rýchleho zrážania.

Pri metóde rýchleho zrážania predzrievanie kravského mlieka skracuje zrážanie. V tejto fáze sa mlieko [pasterizované na 6,0 – 7,2 °SH (alebo pH 6,3 – 6,45)] nechá predzrievať, kým nedosiahne 9 – 11 °SH (alebo pH 5,9 – 6,1). Predzrievanie prebieha 6 – 8 hodín pri teplote 12 –až 15 °C.

Predzrievanie (predkyslenie) prebieha v nádržiach alebo silách na mlieko. Predzreté mlieko sa potom čo najrýchlejšie umiestni do zrážacieho zariadenia (kade alebo nádrže).

2. Úprava obsahu tuku

Obsah tuku v mlieku sa musí upraviť podľa konečného stupňa pretučnenosti výrobku „Rögös túró“. Možno to dosiahnuť čiastočným odstredením, zmiešaním odstredeného mlieka s plnotučným mliekom alebo zmiešaním smotany vrátane homogenizovanej smotany s plnotučným mliekom.

3. Syrenie mlieka

Počas pomalého zrážania sa kravské mlieko syrí pri teplote 22 – 32 °C. Počas rýchleho zrážania s predzrievaním alebo bez predzrievania sa mlieko alebo predzreté mlieko syrí pri teplote 30 – 32 °C s použitím (masovoprodukovanej alebo sušenej, alebo mrazenej) mliečnej kultúry, ktorej množstvo závisí od kultúry, pričom množstvo syridla je stanovené v špecifikácii danej kultúry. Množstvo kultúry, a teda aj spôsob zrážania sa určujú podľa plánovaného času zrážania.

4. Zrážanie

Pri pomalom zrážaní sa syrené mlieko zráža v osobitnej nádobe 12 až 20 hodín, pri rýchlom zrážaní 4 až 6 hodín – alebo 6 až 8 hodín v prípade rýchleho zrážania bez predzrievania –, kým nedosiahne stupeň kyslosti 30 až 38 °SH alebo pH 4,2 – 4,8. Pomalé zrážanie prebieha pri teplote 22 až 32 °C, rýchle zrážanie pri teplote 30 až 32 °C. Keď sa dosiahne požadovaná kyslosť, vytvoria sa hladké okraje a dochádza k miernemu oddeleniu srvátky. Syridlo sa používa aj pri zmiešanom zrážaní.

5. Spracovanie syreniny

Cieľom je znížiť obsah vody v syrenine na hodnotu typickú pre tento výrobok. Postup pozostáva z prvého lisovania, zahrievania a druhého lisovania. Syrenina je dosť drobivá, a preto ju treba starostlivo spracovať.

Počas prvého lisovania sa syrenina naláme s použitím zariadenia, ktoré zabezpečuje jemné spracovanie, potom sa nakrája, zmieša a prípadne nechá odstáť. V tejto fáze je cieľom podporiť uvoľňovanie srvátky zo syreniny (syneréza). Po niekoľkominútovom odstátí (pri 30 až 38 °SH alebo pH 4,2 – 4,8) sa syrenina nakrája na granulované hrudky veľkosti vlašského orecha (2 až 3 cm). Po nakrájaní sa môže odobrať časť srvátky. V ďalšej fáze sa na krájač môže umiestniť ochranná násada, ktorá zabráni drobeniu syreniny, alebo sa namiesto krájača môžu použiť lopatky. Nakrájané hrudky syreniny plávajúce v srvátke sa za stáleho miešania udržiavajú v pohybe.

Druhým zahrievaním sa docieli zrážanie hrudiek, aby sa uvoľnila srvátka. Druhé zahrievanie sa vykonáva za stáleho miešania, až kým sa nedosiahne teplota 30 – 60 °C, bez ohľadu na typ zrážania. Proces druhého zahrievania možno začať aj počas prvého lisovania.

Počas druhého lisovania sa srvátková syrenina musí nepretržite miešať a nechá sa usadiť, kým nezíska želanú pevnosť. Ak hrudky syreniny netuhnú rýchlosťou potrebnou na dosiahnutie typických vlastností výrobku „Rögös túró“, procesu tuhnutia možno napomôcť tak, že sa na chvíľu nechajú usadiť a odstáť. Po krátkom odstátí sa musia hrudky syreniny opäť premiešať, aby sa nezlepili.

6. Chladenie a odkvapkávanie

Podstatou tejto fázy je zabrániť nadmernému okysleniu nakrájanej a zohriatej syreniny a šíreniu akýchkoľvek mikrobiálnych kontaminantov, aby sa syrenina nezlepila do hrudiek a regulovalo sa jej tuhnutie. Syrenina sa musí schladiť tak, aby teplota na konci chladenia nepresiahla 35 °C. Chladenie sa môže uskutočniť pred balením alebo po ňom.

Zmes srvátky a syreniny výrobku „Rögös túró“ sa zo zrážacieho zariadenia odstráni pomocou gravitácie alebo čerpadlom, vďaka čomu sa zachová štruktúra syreniny.

7. Oddeľovanie srvátky

Srvátka, ktorá sa oddelila od syreniny, sa musí odstrániť, aby sa zachovala hrudkovitá štruktúra. Rozhodujúcim štádiom pri tvorbe hrudkovitej štruktúry je oddeľovanie srvátky. Počas oddeľovania sa syrenina z času na čas opatrne posúva, aby sa nepoškodila karfiolovitá štruktúra. Oddeľovanie prebieha dovtedy, kým sa nedosiahne hodnota obsahu sušiny a kyslosti požadovaná pre daný stupeň pretučnenosti.

8. Nalievanie, balenie, označovanie a skladovanie

V tejto fáze je dôležité zabezpečiť, aby sa hrudkovitá štruktúra nenarušila ani nepoškodila. Počas balenia sa môže použiť inertný ochranný plyn. Stupeň pretučnenosti uvedený v bode 4.1 musí byť uvedený na obale. „Rögös túró“ sa musí skladovať pri maximálnej teplote 10 °C použitím metódy, ktorá vylučuje akýkoľvek mechanický náraz.

Minimálne požiadavky na kontrolu

Vzhľadom na špecifický charakter výrobku „Rögös túró“ sa pri kontrole musia preskúmať najmä tieto aspekty:

— špecifické kvalitatívne vlastnosti látok používaných na výrobu,

— dodržiavanie bodu 4 počas výrobného procesu,

— pokiaľ ide o kvalitu hotového výrobku, dodržiavanie bodu 4 z hľadiska fyzikálnych a chemických požiadaviek (stupeň pretučnenosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyslosť) a organoleptických požiadaviek (vzhľad, štruktúra, chuť a vôňa).

5.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. d) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

Odkazy na tradičnú metódu výroby

Hrudkovitý tvaroh sa v 18. až 20. storočí konzumoval čerstvý alebo konzervovaný tak, že sa v prirodzenom stave rozomlel na kúsky veľkosti zŕn alebo lieskových orechov (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitosť tvarohu pochádza z obdobia po prvej svetovej vojne. Uvádza sa v ňom, že „tvarohový syr sa nakrája na hrudky veľkosti lieskového orecha […] a čím hrudkovitejší je syr, tým dlhšie ostane čerstvý“ (O. Gratz, A tej és tejtermékek, s. 294 – 296, 1925).

Doktor Sándor Szakály uviedol, že v Maďarsku „tvorí hrudkovitý variant až 80 % celkovej výroby tvarohu“... Výrobok „Rögös túró“ sa zásadne líši od ostatných troch druhov tým, že zrážanie mlieka používané na jeho výrobu možno dosiahnuť iba biologickou acidifikáciou (Dr S. Szakály 1980, A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Odkazy na špecifické charakteristické vlastnosti výrobku (hrudkovitosť/zrnitá štruktúra/karfiolovitá štruktúra)

V časopise Tejgazdasági Szemle sa v roku 1925 písalo, že hrudkovitý tvaroh má zrnitú alebo drobivú štruktúru [A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni opisuje „hrudky syreniny, jemnú, voľnú, hrubú, karfiolovitú štruktúru, zhluky a hrudky pripomínajúce karfiol (Mihály Balatoni 1960, Étkezési Túró gyártása).

Doktori Sándor Szakály a Gábor Tomka v roku 1979 uverejnili výsledky trendov spotreby tohto hrudkovitého tvarohu s „karfiolovitou štruktúrou“ v rokoch 1970 až 1977 (Tejipar, zv. 28, č. 1, 1979).

Odkazy na používanie tradičného názvu výrobku

Doktor Sándor Szakály tiež uviedol, že „Rögös túró“, známy len v strednej Európe, je starý maďarský mliečny výrobok pochádzajúci z oblasti západne od pohoria Ural, ktorý sa už niekoľko desaťročí vyrába po domácky zo surového mlieka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradičný charakter „Rögös túró“ potvrdzuje samostatná kapitola venovaná tomuto výrobku v zbierke „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [Tradície – Chute – Regióny], ktorú uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva a Agrármarketing Centrum v roku 2002. Uvádzajú sa v nej len výrobky s históriou, ktorú možno zdokumentovať podľa príslušných kritérií. Na zaradenie do tejto zbierky treba preukázať, že výrobok je starší ako dve generácie (50 rokov), a musí ísť o známy výrobok s dobrou povesťou, ktorý sa vyrába a distribuuje.

6. **Požiadavky na označovanie**

–