Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda v skladu s členom 59(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

(člen 66 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Rögös túró“

EU št.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. januar 2025

1. **Ime proizvoda, na katerega se nanaša sprememba**

„Rögös túró“

2. **Država članica porekla zahtevka**

Madžarska

3. **Razdelki v specifikaciji proizvoda, na katere se nanašajo spremembe**

☐ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Metoda proizvodnje

☐ Drugo

4. **Opis sprememb in razlogi zanje**

Oddelek, na katerega se nanaša sprememba: Opis proizvoda

Seznam sprememb (1–2):

sprememba 1: 3.1 (prvi odstavek, drugi stavek)

Prej:

Odvečna količina sirotke se odstrani iz skute, proizvedene iz mleka kot osnovne sestavine z usirjanjem s kislino ali kombiniranim usirjanjem, nežno, s težnostjo in dekantiranjem, tj. stiskanjem pod lastno težo, s čimer se zagotovi, da se tudi v fazi rezanja na kose in pakiranja ohrani drobljiva, grudičasta in cvetači podobna tekstura.

Sprememba:

Odvečna količina sirotke se nežno odstrani iz sirnine, proizvedene iz mleka kot osnovne sestavine z usirjanjem s kislino ali kombiniranim usirjanjem, s čimer se zagotovi, da se tudi v fazi rezanja na kose in pakiranja ohrani drobljiva, grudičasta in cvetači podobna tekstura.

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

Sprememba 2: točka 4.1 specifikacije proizvoda Fizikalne in kemijske zahteve

Sprememba 2.1:

Fizikalnim zahtevam je bila dodana vrednost pH:

pH: 4,0–4,8

Sprememba 2.2:

Pred preglednico, v kateri so povzete fizikalne in kemijske zahteve, je bilo vstavljeno naslednje pojasnilo:

Skuta „Rögös túró“ je lahko glede na delež maščobe polnomastna, mastna, delno posneta, z nizko vsebnostjo maščob in posneta. Fizikalne in kemijske zahteve za različne deleže maščobe so naslednje:

Razlogi za navedene spremembe (1–2):

Razlog 1: 3.1 (prvi odstavek, drugi stavek)

Razlog:

Pojavile so se nove tehnike, ki povečujejo učinkovitost in ne vplivajo na tradicionalne lastnosti proizvoda, vključno z odcejanjem zmesi sirotke in sirnine. Ker se te metode lahko razlikujejo med proizvajalci oziroma tehnikami, bi navedba konkretnih metod pomenila omejitev. Zato jih je treba črtati iz specifikacije proizvoda. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 2: 4.1 Fizikalne in kemijske zahteve

Razlog za spremembo 2.1:

Zaradi tehnološkega napredka so v nekaterih mlekarnah merjenje kislosti nadomestili z natančnejšim merjenjem vrednosti pH, ki zagotavlja ohranitev tradicionalnih lastnosti. Zato bi bilo treba v specifikaciji proizvoda poleg tradicionalne kislinske stopnje navesti enakovredno vrednost pH. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti.

Razlog za spremembo 2.2:

V opisu bi bilo treba navesti, da je proizvod na voljo z različnimi deleži maščobe, in sicer kot polnomasten, masten, delno posnet, z nizko vsebnostjo maščob in posnet.

Oddelek, na katerega se nanaša sprememba: Metoda proizvodnje

Seznam sprememb (3–16):

Sprememba 3:

točka 4.2 specifikacije proizvoda Snovi in instrumenti, ki se lahko uporabljajo

Prej:

(a) surovo ali pasterizirano kravje mleko, od posnetega do polnomastnega mleka;

(b) homogenizirana ali nehomogenizirana smetana;

(c) mlečnokislinska kultura (npr. v obliki industrijske kulture ali globoko zamrznjene ali liofilizirane mlečne starterske kulture);

(d) sirilo (za kombinirano usirjanje).

Sprememba:

(a) surovo ali pasterizirano kravje mleko, od posnetega do polnomastnega mleka (s kislinsko stopnjo največ 7,2 ° SH ali vrednostjo pH 6,6–6,85);

(b) homogenizirana ali nehomogenizirana smetana (s kislinsko stopnjo največ 7,2 °SH ali vrednostjo pH 6,4–7,0);

(c) mlečnokislinska kultura s kislinsko stopnjo 36–40 °SH in mlečnokislinskimi bakterijami z dobro sposobnostjo zakisanja in proizvajanja arome (npr. v obliki industrijske kulture ali globoko zamrznjene ali liofilizirane mlečne starterske kulture);

(d) sirilo (za kombinirano usirjanje).

Sprememba 4:

4.2.1 *Predhodno zorenje, prvi stavek*

Prej:

Ta postopek se uporablja samo pri metodi s hitrim usirjanjem. Pri metodi s počasnim usirjanjem predhodno zorenje kravjega mleka ni potrebno.

Sprememba:

Ta postopek se lahko uporablja pri metodi s hitrim usirjanjem.

Sprememba 5:

4.2.1 *Predhodno zorenje, drugi odstavek, drugi stavek*

Prej:

Med predhodnim zorenjem mleko, ki se pasterizira pri kislinski stopnji 6,0–7,2 °SH, predhodno zori, dokler ne doseže kislinske stopnje 9–11 °SH.

Sprememba:

Med predhodnim zorenjem mleko, ki se pasterizira pri kislinski stopnji 6,0–7,2 °SH (ali pH 6,3–6,45), predhodno zori, dokler ne doseže kislinske stopnje 9–11 °SH (ali pH 5,9–6,1).

Sprememba 6:

4.2.1 *Predhodno zorenje, tretji odstavek, drugi stavek*

Prej:

Predhodno zorjeno mleko se nato čim prej premesti v napravo za usirjanje (kad).

Sprememba:

Predhodno zorjeno mleko se nato čim prej premesti v napravo za usirjanje (kad ali cisterno).

Sprememba 7:

4.2.2 *Prilagoditev vsebnosti maščobe, prvi stavek*

Prej:

Ko je treba prilagoditi maščobo, se kravjemu mleku doda polnomastno mleko ali homogenizirana smetana, odvisno od končnega deleža maščobe v skuti „Rögös túró“.

Sprememba:

Vsebnost maščobe v mleku je treba prilagoditi v skladu s končnim deležem maščobe v skuti „Rögös túró“. To se lahko izvede z delnim posnemanjem, z mešanjem posnetega mleka s polnomastnim mlekom ali z mešanjem smetane, vključno s homogenizirano smetano, s polnomastnim mlekom.

Sprememba 8:

4.2.3 *Dodajanje sirila*

Prej:

Pri počasnem usirjanju se kravjemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 22–32 °C z 0,5–1,5 % količine mlečnokislinske kulture (ali enakovredne mlečnokislinske kulture v prahu ali zamrznjene mlečnokislinske kulture).

Pri hitrem usirjanju se predhodno zorjenemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 30–32 °C s 4–5 % količine mlečnokislinske kulture.

Sprememba:

Pri počasnem usirjanju se kravjemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 22–32 °C. Pri hitrem usirjanju s predhodnih zorenjem ali brez njega se mleku ali predhodno zorjenemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 30–32 °C z uporabo mlečnokislinske kulture (industrijsko proizvedene ali v prahu ali zamrznjene), katere količina je odvisna od kulture, pri čemer je količina sirila določena v specifikaciji proizvoda za posamezno kulturo. Količina kulture – in s tem metoda usirjanja – se določi glede na načrtovani čas usirjanja.

Sprememba 9:

4.2.4 *Usirjanje, prvi stavek*

Prej:

Usirjanje mleka, ki mu je bilo dodano sirilo, poteka v posodi za usirjanje 12–20 ur pri počasnem usirjanju in 4–6 ur pri hitrem usirjanju, dokler se ne doseže kislinska stopnja 30–38 °SH.

Sprememba:

Usirjanje mleka, ki mu je bilo dodano sirilo, poteka v posodi za usirjanje 12–20 ur pri počasnem usirjanju in 4–6 ur pri hitrem usirjanju – oziroma 6–8 ur pri hitrem usirjanju brez predhodnega zorenja – dokler se ne doseže kislinska stopnja 30–38 °SH ali pH 4,2–4,6.

Sprememba 10:

4.2.5 *Obdelava sirnine, drugi odstavek*

Prej:

V prvi fazi stiskanja se skuta razdrobi z napravo, ki zagotavlja nežno drobljenje, nato se razreže, premeša in po potrebi pusti počivati. Cilj v tej fazi je zagotoviti hitro izločanje sirotke iz skute (sinereza). Med rezanjem se strjena skuta, ki je počivala nekaj minut (pri 30–38 °SH), razreže v granulat približne velikosti oreha (2–3 cm). Po rezanju je treba nekaj sirotke odcediti. Da se prepreči drobljenje skute, se v naslednji fazi na rezalnik namesti zaščitna prevleka ali pa se namesto rezalnika uporabijo lopatice. Razrezane grudice skute, ki še vedno plavajo v sirotki, se z mešanjem še naprej premikajo. Če se grudice ne strdijo tako hitro, kot je to potrebno, da bi se dosegle lastnosti skute „Rögös túró“, se postopek strjevanja lahko pospeši tako, da se grudice posedejo in kratek čas počivajo. Po tem kratkem počivanju jih je treba znova premešati, da se ne bi sprijele.

Sprememba:

V prvi fazi stiskanja se sirnina razdrobi z napravo, ki zagotavlja nežno drobljenje, nato se razreže, premeša in po potrebi pusti počivati. Cilj v tej fazi je spodbuditi izločanje sirotke iz sirnine (sinereza). Med rezanjem se sirnina, ki je počivala nekaj minut (pri 30–38 °SH ali pH 4,2–4,6), razreže v granulat velikosti oreha (2–3 cm). Po rezanju se lahko nekaj sirote odcedi. Da se prepreči drobljenje sirnine, se v naslednji fazi na rezalnik lahko namesti zaščitna prevleka ali pa se namesto rezalnika uporabijo lopatice. Razrezane grudice sirnine, ki še vedno plavajo v sirotki, se z mešanjem še naprej premikajo.

Sprememba 11:

4.2.5 *Obdelava skute, tretji odstavek*

Prej:

Prvi fazi stiskanja sledi segrevanje. Cilj je še bolj skrčiti grudice skute in izločiti sirotko. Skuta se segreva z intenzivnostjo 1 °C na 2,5 minute ob stalnem mešanju, dokler se ne doseže temperaturni razpon 30–40 °C pri počasnem usirjanju in 36–48 °C pri pospešenem usirjanju.

Sprememba:

Namen drugega segrevanja je skrčiti grudice sirnine in izločiti sirotko. Drugo segrevanje se izvaja ob stalnem mešanju, dokler se ne doseže temperaturni razpon 30–60 °C, ne glede na vrsto usirjanja. Postopek drugega segrevanja se lahko začne tudi med prvo fazo stiskanja.

Sprememba 12:

4.2.5 *Obdelava skute, četrti odstavek*

Prej:

Pri drugem stiskanju je treba skuto, prepojeno s sirotko, stalno mešati in jo nato pustiti, da se posede, dokler se ne doseže želena trdnost skute. Pri proizvodnji s počasnim usirjanjem se lahko druga faza stiskanja preskoči.

Sprememba:

Pri drugem stiskanju je treba sirnino, prepojeno s sirotko, stalno mešati in jo nato pustiti, da se posede, dokler se ne doseže želena trdnost sirnine. Če se grudice sirnine ne strdijo tako hitro, kot je to potrebno, da bi se dosegla tekstura skute „Rögös túró“, se postopek strjevanja lahko pospeši tako, da se pusti, da se grudice posedejo in kratek čas počivajo. Po tem kratkem počivanju jih je treba znova premešati, da se ne bi sprijele.

Sprememba 13:

4.2.6 *Ohlajevanje in odcejanje*

Prej:

Cilj je preprečiti čezmerno kislost razrezane in segrete skute ter širjenje morebitnih mikrobnih kontaminantov, preprečiti sprijemanje sirnine in uravnavati strjevanje. Skuta se hladi v napravi za usirjanje (kadi ali cisterni) z intenzivnostjo 3–4 °C na minuto, dokler ne doseže 18–22 °C.

Ohlaja se lahko v sirotki v kadi ali cisterni, ki ji je treba omogočiti, da kroži na ploščnem izmenjevalniku toplote, vgrajenem v odcejalno linijo, in se ohladi na manj kot 5 °C. Ko se sirotka odcedi, se lahko za hlajenje uporabi tudi pitna voda. Ohlajevanje v hladilni komori zagotavlja tudi ustrezno varnost. Čezmerno kislost preprečujejo tudi kulture kot take, ki nastanejo pri tem procesu.

Zmes sirotke in skute „Rögös túró“ se odcedi iz naprave za usirjanje s težnostjo ali s pomočjo črpalke, ki ohranja teksturo skute.

Sprememba:

Cilj je preprečiti čezmerno kislost razrezane in segrete skute ter širjenje morebitnih mikrobnih kontaminantov, preprečiti sprijemanje sirnine in uravnavati strjevanje. Sirnino je treba ohladiti tako, da temperatura ob koncu ohlajevanja ne preseže 35 °C. Ohlaja se lahko pred pakiranjem ali po njem.

Zmes sirotke in sirnine proizvoda „Rögös túró“ se odcedi iz naprave za usirjanje s težnostjo ali z uporabo črpalke, ki ohranja teksturo sirnine.

Sprememba 14:

4.2.7 *Ločevanje sirotke, prvi odstavek, prvi in drugi stavek*

Prej:

Ko se sirotka izloči iz skute, jo je treba odstraniti. Osrednja faza pri oblikovanju grudičaste teksture je metoda ločevanja sirotke (dekantiranje).

Sprememba:

Sirotko, ki se je izločila iz sirnine, je treba odstraniti, pri čemer je treba ohraniti grudičasto teksturo. Osrednja faza pri oblikovanju grudičaste teksture je ločevanje sirotke.

Sprememba 15:

4.2, *podtočka Minimalne zahteve za preverjanje*

Prej:

Zaradi specifične lastnosti proizvoda je treba pri preverjanju skute „Rögös túró“ pregledati zlasti naslednje elemente:

posebne kakovostne značilnosti naslednjih snovi (kravjega mleka, smetane, čistih kultur mlečnokislinskih bakterij), ki se uporabljajo za proizvodnjo, vključno s:

— svežim kravjim mlekom s kislinsko stopnjo največ 7,2 °SH;

— smetano s kislinsko stopnjo največ 7,2 °SH;

— mlečnokislinsko kulturo s kislinsko stopnjo 36–40 °SH in mlečnokislinskimi bakterijami z dobro sposobnostjo zakisanja in proizvajanja arome (npr. v obliki industrijske kulture ali globoko zamrznjene ali liofilizirane mlečne starterske kulture).

V postopku proizvodnje je treba upoštevati določbe iz točke 4, zlasti:

— usirjanje: kislost (30–36 °SH) in čas usirjanja (4–20 ur);

— obdelavo skute: preverjanje čvrstosti skute (biti mora gladka, skuto je treba natančno ločiti od ovoja, 32–38 °SH);

— hlajenje skute (do 18–22 °C, z intenzivnostjo 3–4 °C na minuto);

— ločevanje sirotke (previdno, z odcejanjem brez stiskanja, tj. s težnostjo).

Kakovost končnega proizvoda:

— pri preverjanju fizikalnih in kemijskih zahtev je treba upoštevati določbe iz točke 4 (delež maščobe, vsebnost suhe snovi, vsebnost maščobe, kislost);

— pri preverjanju organoleptičnih zahtev je treba upoštevati določbe iz točke 4 (videz, tekstura, okus in vonj).

Sprememba:

Zaradi posebnosti proizvoda je treba pri preverjanju skute „Rögös túró“ pregledati zlasti naslednje elemente:

— posebne kakovostne značilnosti snovi, ki se uporabljajo za proizvodnjo,

— skladnost s točko 4 med postopkom proizvodnje,

— glede kakovosti končnega proizvoda skladnost s točko 4 z vidika fizikalnih in kemijskih zahtev (delež maščobe, vsebnost suhe snovi, vsebnost maščobe, kislost) ter organoleptičnih zahtev (videz, tekstura, okus in vonj).

Sprememba 16:

Prej:

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

V obdobju od 18. do 20. stoletja se je skuta uživala sveža ali shranjena tako, da se je v naravnem stanju zdrobila v delce v velikosti zrna ali lešnika (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eden od zgodovinskih opisov grudičaste teksture skute sega v obdobje po prvi svetovni vojni. Tam je navedeno, da se „skuta zdrobi v grudice v velikosti lešnika […], bolj kot je razdrobljena, dlje časa ostane sveža“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, str. 294–296, 1925).

Leta 1925 so v reviji Tejgazdasági Szemle zapisali, da je skuta na dotik zrnata ali drobljiva (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni govori o zrnih skute, nežni, rahli, grobi, cvetači podobni teksturi in grudicah, ki so podobne cvetovom cvetače (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Sándor Szakály in dr. Gábor Tomka sta leta 1979 objavila podatke o porabi te skute s „cvetači podobno strukturo“ med letoma 1970 in 1977 (Tejipar, zv. 28, št. 1, 1979).

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja „grudičasta vrsta na Madžarskem predstavlja 80 % celotne proizvodnje skute“ […] Skuta „Rögös túró“ se bistveno razlikuje od ostalih treh vrst po tem, da je usirjanje mleka, ki se uporablja za proizvodnjo te skute, mogoče samo z biološkim zakisanjem (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja je skuta „Rögös túró“, ki je znana samo v srednji Evropi, starodaven madžarski mlečni izdelek, ki izvira z zahodnega Uralskega gorovja in ga ljudje že stoletja proizvajajo doma iz surovega mleka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradicionalna narava skute „Rögös túró“ je opisana v ločenem poglavju, namenjenem prav tej skuti, v zbirki „Hagyományok-Ízek-Régiók“ (Tradicije-Okusi-Regije), ki sta jo leta 2002 izdala ministrstvo za kmetijstvo in Agrármarketing Centrum. V zbirko so vključeni samo proizvodi, znani že iz preteklosti, ki jih je mogoče dokumentirati skladno z ustreznimi merili. Da bi se lahko proizvod, ki se proizvaja in distribuira, uvrstil v zbirko, je treba dokazati, da sega najmanj dve generaciji (50 let) v preteklost in da gre za dobro znan in ugleden proizvod.

Sprememba:

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

Omembe tradicionalne metode proizvodnje:

V obdobju od 18. do 20. stoletja se je skuta uživala sveža ali shranjena tako, da se je v naravnem stanju zdrobila v delce v velikosti zrna ali lešnika (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eden od zgodovinskih opisov grudičaste teksture skute sega v obdobje po prvi svetovni vojni. Tam je navedeno, da se „skuta zdrobi v grudice v velikosti lešnika […], bolj kot je razdrobljena, dlje časa ostane sveža“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, str. 294–296, 1925).

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja „grudičasta vrsta na Madžarskem predstavlja 80 % celotne proizvodnje skute“ […] Skuta „Rögös túró“ se bistveno razlikuje od preostalih treh vrst po tem, da je usirjanje mleka, ki se uporablja za proizvodnjo te skute, mogoče samo z biološkim zakisanjem (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Omembe posebnih značilnosti proizvoda (grudičasta tekstura/zrnatost/cvetači podobna tekstura):

Leta 1925 so v reviji *Tejgazdasági Szemle* zapisali, da je skuta na dotik zrnata ali drobljiva (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni govori o zrnih skute, nežni, rahli, grobi, cvetači podobni teksturi in grudicah, ki so podobne cvetovom cvetače (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Sándor Szakály in dr. Gábor Tomka sta leta 1979 objavila podatke o porabi te skute s „cvetači podobno teksturo“ med letoma 1970 in 1977 (*Tejipar*, zv. 28, št. 1, 1979).

Omembe uporabe tradicionalnega imena proizvoda:

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja je skuta „Rögös túró“, ki je znana samo v srednji Evropi, starodaven madžarski mlečni proizvod, ki izvira z zahodnega Uralskega gorovja in ga ljudje že stoletja proizvajajo doma iz surovega mleka (*Tejgazdaságtan*, 2001).

Tradicionalna narava skute „Rögös túró“ je opisana v ločenem poglavju, namenjenem prav tej skuti, v zbirki *Hagyományok-Ízek-Régiók* (Tradicije – Okusi – Regije), ki sta jo leta 2002 izdala ministrstvo za kmetijstvo in Agrármarketing Centrum. V zbirko so vključeni samo proizvodi, znani že iz preteklosti, ki jih je mogoče dokumentirati skladno z ustreznimi merili. Da bi se lahko proizvod, ki se proizvaja in distribuira, uvrstil v zbirko, je treba dokazati, da sega najmanj dve generaciji (50 let) v preteklost in da gre za dobro znan in ugleden proizvod.

Razlogi za navedene spremembe (3–16):

Razlog 3: 4.2 Snovi in instrumenti, ki se lahko uporabljajo

Razlog:

Kislost ali enakovredne vrednosti pH za snovi, ki se lahko uporabljajo, so trenutno vključene v oddelek Minimalne zahteve za preverjanje. Ker so te vrednosti specifične za zadevne snovi, bi jih bilo bolj smiselno navesti pri opredelitvi teh snovi, zato bi jih bilo treba črtati iz oddelka o minimalnih zahtevah za preverjanje.

Razlog 4: 4.2.1 Predhodno zorenje, prvi stavek

Razlog:

Metoda s hitrim usirjanjem lahko poteka tudi brez predhodnega zorenja, kadar se kravjemu mleku doda sirilo pri 30–32 °C s 4–5 % mlečnokislinske kulture. Predhodno zorenje bi zato moralo biti navedeno kot neobvezno, in ne kot obvezno. Ker tudi pri počasnem usirjanju ni predhodnega zorenja, bi bilo treba ustrezni del stavka črtati. Sprememba ne vpliva na grudičasto teksturo proizvoda ali njegove tradicionalne lastnosti. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom.

Razlog 5: 4.2.1 Predhodno zorenje, drugi odstavek, drugi stavek

Razlog:

Zaradi tehnološkega napredka so v nekaterih mlekarnah tradicionalno merjenje kislosti nadomestili z natančnejšim merjenjem vrednosti pH, ki zagotavlja ohranitev tradicionalnih lastnosti. Zato bi bilo treba v specifikaciji proizvoda poleg kislinske stopnje navesti enakovredno vrednost pH. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti.

Razlog 6: 4.2.1 Predhodno zorenje, tretji odstavek, drugi stavek

Razlog:

V prvotno specifikacijo proizvoda je bila vključena samo ena vrsta naprave za usirjanje, ki se uporablja pri proizvodnji tega proizvoda, medtem ko se v praksi poleg kadi pogosto uporabljajo tudi cisterne, kot je navedeno pozneje v specifikaciji proizvoda. Sprememba je namenjena le pojasnitvi. Ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti.

Razlog 7: 4.2.2 Prilagoditev vsebnosti maščobe, prvi stavek

Razlog:

V prvotni specifikaciji proizvoda razširjena praksa prilagajanja vsebnosti maščobe ni bila opisana v celoti. Sprememba je zaradi jasnosti namenjena opredelitvi vseh metod za prilagajanje vsebnosti maščobe. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti.

Razlog 8: 4.2.3 Dodajanje sirila

Razlog:

Zaradi tehnološkega napredka so se pojavile nove mlečnokislinske kulture. Količine teh mlečnokislinskih kultur, ki se uporabljajo za usirjanje, se lahko od kulture do kulture razlikujejo. Ker se količina mlečnokislinske kulture, ki se uporablja za usirjanje, razlikuje glede na kulturo, je ni smiselno količinsko opredeliti. Namesto tega je priporočljivo upoštevati navodila za odmerjanje za vsako posamezno kulturo. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegovo kakovost ali tradicionalne lastnosti njegove proizvodnje. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 9: 4.2.4 Usirjanje, prvi stavek

Razlog:

Zaradi tehnološkega napredka so v nekaterih mlekarnah merjenje kislosti nadomestili z natančnejšim merjenjem vrednosti pH, ki zagotavlja ohranitev tradicionalnih lastnosti. Zato bi bilo treba v specifikaciji proizvoda poleg kislinske stopnje navesti enakovredno vrednost pH.

Prav tako bi bilo treba zaradi jasnosti v specifikacijo proizvoda vključiti metodo s hitrim usirjanjem, saj ta lahko poteka tudi brez predhodnega zorenja. Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegove tradicionalne lastnosti. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 10: 4.2.5 Obdelava skute, drugi odstavek

Razlog:

Poleg navedenih metod za preprečevanje drobljenja sirnine obstajajo tudi druge metode, zato bi jih bilo treba vključiti v specifikacijo proizvoda. Namestitev zaščitne prevleke ali zamenjava rezalnika z lopaticami zahteva strokovne izkušnje, sicer proizvod ne bo skladen s pravili. Nove tehnike proizvodnje sirnine so zasnovane tako, da se z njimi doseže in ohrani sirnina ustrezne velikosti, zato je avtomatizacija tehnike sama po sebi jamstvo. Če tehnika zahteva zaščitno prevleko, jo je treba uporabljati ves čas. Obstajajo pa tudi tehnike, pri katerih se za ohranjanje zahtevane grudičaste teksture uporabljajo samo mešalne lopatice. V tem primeru med postopkom ni mogoče namestiti zaščitne prevleke ali zamenjati rezalnika z lopaticami.

Zaradi tehnološkega napredka so v nekaterih mlekarnah merjenje kislosti nadomestili z natančnejšim merjenjem vrednosti pH, ki zagotavlja ohranitev tradicionalnih lastnosti. Zato bi bilo treba v specifikaciji proizvoda poleg tradicionalne kislinske stopnje navesti vrednost pH.

Žica ali nož sta orodji, ki se najpogosteje uporabljata za nežno drobljenje sirnine.

Strukturo sirnine je treba zaščititi, da se ohrani grudičasta tekstura. Zato se večkrat pusti počivati za nekaj minut (1–2 minuti).

Redno mešanje pripomore tudi k enakomerni porazdelitvi toplote.

Logično je, da zadnja dva stavka odstavka spadata na konec točke 4.2.5 Obdelava skute, zato sta bila ustrezno prestavljena (glej spremembo 12).

Spremembe ne spreminjajo bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vplivajo na njegove tradicionalne lastnosti. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 11: 4.2.5 Obdelava skute, tretji odstavek

Razlog:

Pri tehniki, ki jo uporabljajo nekatere mlekarne, drugo segrevanje poteka pri višji temperaturi, da se izboljša razvoj sirnine in poveča učinkovitost. To ne vpliva na tradicionalne lastnosti končnega proizvoda, njegove bistvene organoleptične lastnosti ali notranjo sestavo. Povišanje temperature je utemeljeno tako pri počasnem kot pri hitrem usirjanju. Navedeni razpon ni odvisen od trajanja usirjanja, temveč od uporabljene tehnike. Na temperaturni razpon 30–60 °C ne vpliva le metoda usirjanja, ki jo uporablja posamezna mlekarna, temveč tudi proizvodna tehnika.

Širok temperaturni razpon zagotavlja tudi, da specifikacija proizvoda ne izključuje manjših obratov ali tistih, ki uporabljajo tehnike, ki niso dovolj natančno predpisane, s čimer se zagotavlja, da lahko tako preproste družinske kmetije kot večja podjetja z napredno tehnologijo proizvajajo visokokakovostno skuto „Rögös túró“.

Razlog za črtanje dodatne besede je, da je glavni namen drugega segrevanja izločanje sirotke.

Intenzivnost drugega segrevanja se razlikuje glede na različne uporabljene tehnike proizvodnje (segrevanja), zato intenzivnosti drugega segrevanja ni smiselno omejevati.

Pri nekaterih sodobnih, nežnih in energijsko učinkovitih tehnikah, ki izboljšujejo kakovost proizvoda, različni postopki niso ločeni. To pomeni, da se lahko postopek drugega segrevanja začne že med prvo fazo stiskanja, in ne šele po njej. Pri teh tehnikah se lahko proizvodni postopek skrajša, zaradi česar je hitrejši, energijsko učinkovitejši in okolju prijaznejši.

Spremembe ne vplivajo na kakovost proizvoda ali tradicionalne lastnosti njegove proizvodnje. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 12: 4.2.5 Obdelava skute, četrti odstavek

Razlog:

Izkušnje so pokazale, da vedno poteka druga faza stiskanja, zato bi bilo treba stavek, ki dopušča, da se ta preskoči, črtati. V skladu s predlagano spremembo 10 (glej spremembo 10) sta bila zadnja dva stavka prestavljena v ta odstavek, saj je tak vrstni red bolj smiseln.

Razlog 13: 4.2.6 Ohlajevanje in odcejanje

Razlog:

Za izboljšanje učinkovitosti in trajnostnosti je v nekaterih mlekarnah običajno, da se ohlajevanje izvaja pri višji temperaturi in z različno intenzivnostjo, kar omogoča proizvodnjo mikrobiološko stabilnejšega proizvoda. Pri nekaterih tehnikah se pakiranje za čim učinkovitejše doseganje grudičaste teksture izvede, ko je proizvod še vroč, nato pa se ohladi, kar prihrani več energije, tehnološki postopek pa se pospeši in postane mikrobiološko ugodnejši. V tem zaprtem sistemu proizvod prehaja neposredno iz pakirnega stroja skozi hladilno tuljavo, kjer se v 55 minutah ohladi na 10 °C. Zaradi zaprtega sistema in hitrega hlajenja je tveganje za varnost hrane pri proizvodu izjemno majhno. Skute, proizvedene s to tehniko, veljajo za mikrobiološko najvarnejše.

Zaradi raznolikosti tehnik in proizvodnih praks intenzivnosti ni smiselno količinsko opredeliti, povišanje temperature pa je utemeljeno. Zaradi jasnosti se priporoča splošna formulacija namesto navajanja metod hlajenja.

Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegovo kakovost ali tradicionalne lastnosti njegove proizvodnje. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 14: 4.2.7 Ločevanje sirotke, prvi odstavek

Razlog:

S pojavom novih tehnik, ki povečujejo učinkovitost in ne vplivajo na tradicionalne lastnosti proizvoda, se je v praksi uveljavilo več metod ločevanja sirotke. Ker za vsako tehniko obstajajo različne metode, se zaradi jasnosti priporoča splošna formulacija namesto navajanja posebnih metod, pri tem pa je treba poudariti ohranjanje tradicionalnih lastnosti proizvoda.

Sprememba ne spreminja bistvenih organoleptičnih lastnosti ali notranje sestave proizvoda niti ne vpliva na njegovo kakovost ali tradicionalne lastnosti njegove proizvodnje. Gre zgolj za tehnično spremembo, ki je v skladu z najnovejšim tehnološkim napredkom in zahtevami potrošnikov ter pri proizvodu zmanjšuje tveganje za varnost hrane.

Razlog 15: 4.2, podtočka Minimalne zahteve za preverjanje

Razlog:

V okviru preverjanja je treba navesti le osnovne zahteve, ki jih je treba preučiti, saj so že vključene v ustrezni oddelek specifikacije proizvoda za zadevne postopke, posebnosti glede snovi, ki se lahko uporabljajo, pa bodo navedene v skladu s spremembo 5.3. Sprememba je namenjena pojasnitvi.

Razlog 16: 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

Razlog:

Pri opisu ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda, je pomembno navesti, na kateri ključni element, ki opredeljuje tradicionalne lastnosti, se nanaša posamezna omemba. Literarne omembe so bile razvrščene glede na to, ali se nanašajo na:

— tradicionalno metodo proizvodnje,

— posebne značilnosti proizvoda ali

— uporabo tradicionalnega imena proizvoda.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Rögös túró“

EU št.: TSG-HU-1113-AM02 – 27. januar 2025

1. **Ime**

„Rögös túró“

2. **Država članica, ki vlaga zahtevek za registracijo**

Madžarska

3. **Skupina proizvoda iz Priloge XVIII k Izvedbeni uredbi (EU) 2025/26**

Skupina 1.3 Siri

4. **Razlogi za registracijo**

4.1 *Proizvod*

☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod,

☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Tehnika proizvodnje skute „Rögös túró“ se znatno razlikuje od tehnike proizvodnje drugih svežih sirov. Odvečna količina sirotke se nežno odstrani iz sirnine, proizvedene iz mleka kot osnovne sestavine z usirjanjem s kislino ali kombiniranim usirjanjem, s čimer se zagotovi, da se tudi v fazi rezanja na kose in pakiranja ohrani drobljiva, grudičasta in cvetači podobna tekstura.

Skuta „Rögös túró“ se od drugih vrst skute razlikuje predvsem po teksturi, ki nastane pri proizvodnji sirnine in ločevanju sirotke.

Noben drug sveži sir ali mlečni proizvod nima take teksture, ki zaradi tehnike proizvodnje vsebuje skupke posameznih grudic, ki so podobni cvetovom cvetače.

Ta proizvod, pri proizvodnji katerega se ne uporabljajo sredstva za aromatiziranje in ki je ob dajanju v promet rahlo kislega okusa ter v značilno vlažnem in drobljivem stanju, se razlikuje od drugih vrst svežega sira na trgu, ki so na primer proizvedeni s toplotno obdelavo in gnetenjem ali pa se uporabljajo kot osnovna sestavina za sladke in kremaste torte ali peciva.

Skuta „Rögös túró“ se šteje za eno od osnovnih živil v madžarski kuhinji. Številne tradicionalne jedi se lahko pripravijo samo z uporabo skute „Rögös túró“.

4.2 *Ime proizvoda*

☒ se tradicionalno uporablja za označevanje proizvoda,

☐ opredeljuje tradicionalne lastnosti proizvoda.

Izraz „Rögös“ (grudičast) v imenu označuje posebno značilnost proizvoda, tj. njegovo teksturo z grudicami sirnine, podobnimi cvetovom cvetače. Izraz „túró“, ki ga je težko prevesti v druge jezike, označuje sveži sir prijetno kislega, svežega, aromatičnega okusa.

5. **Opis**

5.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi lastnostmi (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (b), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Skuta „Rögös túró“, slonokoščene ali rumenkasto bele barve, je mlečni proizvod, ki je zaradi grudic podoben cvetači in je prijetno kisel, svež, okusen in aromatičen. Grudice med proizvodnjo ostanejo cele in se ne poškodujejo ali zdrobijo.

Površina grudic je prekrita s plastjo iz sirotke. Vsebnost vlage v grudicah je enakomerna, zato so vlažne tudi v notranjosti.

Fizikalne in kemijske zahteve:

Kislost (°SH) 60–100 (razen pri posneti: 60–90)

pH: 4,0–4,8

Skuta „Rögös túró“ je lahko glede na delež maščobe polnomastna, mastna, delno posneta, z nizko vsebnostjo maščob in posneta.

Fizikalne in kemijske zahteve za različne deleže maščobe so naslednje:

Delež maščobe	Vsebnost suhe snovi	Vsebnost maščobe v suhi snovi
	najmanj % (m/m)	% (m/m)
polnomastna	40,0	najmanj 60,0
mastna	35,0	najmanj 45,0 in manj kot 60,0
delno posneta	25,0	najmanj 25,0 in manj kot 45,0
z nizko vsebnostjo maščob	20,0	najmanj 10,0 in manj kot 25,0
posneta	15,0	manj kot 10,0

Organoleptične zahteve:

Videz	Enakomerno slonokoščene barve ali rumenkasto bele barve v primeru mastnih in polnomastnih vrst.
Tekstura	Skupki (velikosti 4–20 mm) posameznih grudic, ki so podobni cvetovom cvetače, poleg katerih se lahko pojavijo manjše količine sirotke. V primeru strojno pakiranih proizvodov homogeni kosi, ki se lahko drobijo v skupke posameznih grudic, ki so podobni cvetovom cvetače. Grudičasto teksturo skute je mogoče začutiti v ustih, vendar se ne zatika v grlu, ko jo zaužijemo.
Vonj	Prijetno kisel, aromatičen, čist, brez tujih vonjev.
Okus	Prijetno kisel, svež in aromatičen, bogat, čist, brez tujih okusov.

5.2 *Opis metode proizvodnje, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, če je relevantno, vključno s trgovskim imenom zadevne vrste in njenim znanstvenim imenom, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (c), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Snovi in instrumenti, ki se lahko uporabljajo:

Snovi, ki izpolnjujejo standarde kakovosti, določene v veljavnih predpisih:

(a) surovo ali pasterizirano kravje mleko, od posnetega do polnomastnega mleka (s kislinsko stopnjo največ 7,2 °SH ali vrednostjo pH 6,6–6,85);

(b) homogenizirana ali nehomogenizirana smetana (s kislinsko stopnjo največ 7,2 °SH ali vrednostjo pH 6,4–7,0);

(c) mlečnokislinska kultura s kislinsko stopnjo 36–40 °SH in mlečnokislinskimi bakterijami z dobro sposobnostjo zakisanja in proizvajanja arome (npr. v obliki industrijske kulture ali globoko zamrznjene ali liofilizirane mlečne starterske kulture);

(d) sirilo (za kombinirano usirjanje).

Metoda proizvodnje:

Skuta „Rögös túró“ se proizvaja s kombiniranim, počasnim ali hitrim usirjanjem. Parametri kakovosti skute „Rögös túró“, proizvedene z vsako od navedenih treh metod, se ne razlikujejo.

Čeprav so faze enake, se tehnološki postopki pospešijo z dvigom temperature in količine dodane mlečnokislinske kulture (sirilo). Glavni cilj metode s hitrim usirjanjem je povečati učinkovitost in bolje izkoristiti posode.

Postopek proizvodnje je naslednji:

1. Predhodno zorenje

Ta postopek se lahko uporablja pri metodi s hitrim usirjanjem.

Pri hitrem usirjanju se s predhodnim zorenjem kravjega mleka skrajša čas usirjanja. Med predhodnim zorenjem se mleko, ki se pasterizira pri kislinski stopnji 6,0–7,2 °SH (ali pH 6,3–6,45), predhodno zori, dokler ne doseže kislinske stopnje 9–11 °SH (ali pH 5,9–6,1). Predhodno zorenje poteka 6–8 ur pri temperaturi 12–15 °C.

Predhodno zorenje (predhodno kisanje) mleka poteka v cisternah ali silosih za mleko. Predhodno zorjeno mleko se nato čim prej premesti v napravo za usirjanje (kad ali cisterno).

2. Prilagajanje vsebnosti maščobe

Vsebnost maščobe v mleku je treba prilagoditi v skladu s končnim deležem maščobe v skuti „Rögös túró“. To se lahko izvede z delnim posnemanjem, z mešanjem posnetega mleka s polnomastnim mlekom ali z mešanjem smetane, vključno s homogenizirano smetano, s polnomastnim mlekom.

3. Dodajanje sirila

Pri počasnem usirjanju se kravjemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 22–32 °C. Pri hitrem usirjanju s predhodnih zorenjem ali brez njega se mleku ali predhodno zorjenemu mleku dodaja sirilo pri temperaturi 30–32 °C z uporabo mlečnokislinske kulture (industrijsko proizvedene ali v prahu ali zamrznjene), katere količina je odvisna od kulture, pri čemer je količina sirila določena v specifikaciji proizvoda za posamezno kulturo. Količina kulture – in s tem metoda usirjanja – se določi glede na načrtovani čas usirjanja.

4. Usirjanje

Usirjanje mleka, ki mu je bilo dodano sirilo, poteka v posodi za usirjanje 12–20 ur pri počasnem usirjanju in 4–6 ur pri hitrem usirjanju – oziroma 6–8 ur pri hitrem usirjanju brez predhodnega zorenja – dokler se ne doseže kislinska stopnja 30–38 °SH ali pH 4,2–4,8. Počasno usirjanje poteka pri temperaturah 22–32 °C, hitro usirjanje pa pri 30–32 °C. Ko je zahtevana kislost dosežena, grudice lepo razpadejo in opaziti je mogoče rahlo izločanje sirotke. Sirilo se uporablja tudi pri kombiniranem usirjanju.

5. Obdelava sirnine

Cilj je zmanjšati vsebnost vode v sirnini, da se doseže vrednost, ki je značilna za ta proizvod. Postopek vključuje prvo stiskanje, segrevanje in drugo stiskanje. Ker se sirnina precej drobi, jo je treba previdno obdelati.

V prvi fazi stiskanja se sirnina razdrobi z napravo, ki zagotavlja nežno drobljenje, nato se razreže, premeša in po potrebi pusti počivati. Cilj v tej fazi je spodbuditi izločanje sirotke iz sirnine (sinereza). Med rezanjem se sirnina, ki je počivala nekaj minut (pri 30–38 °SH ali pH 4,2–4,8), razreže v granulat velikosti oreha (2–3 cm). Po rezanju se lahko nekaj sirote odcedi. Da se prepreči drobljenje sirnine, se v naslednji fazi na rezalnik lahko namesti zaščitna prevleka ali pa se namesto rezalnika uporabijo lopatice. Razrezane grudice sirnine, ki še vedno plavajo v sirotki, se z mešanjem še naprej premikajo.

Namen drugega segrevanja je skrčiti grudice sirnine in izločiti sirotko. Drugo segrevanje se izvaja ob stalnem mešanju, dokler se ne doseže temperaturni razpon 30–60 °C, ne glede na vrsto usirjanja. Postopek drugega segrevanja se lahko začne tudi med prvo fazo stiskanja.

Pri drugem stiskanju je treba sirnino, prepojeno s sirotko, stalno mešati in jo nato pustiti, da se posede, dokler se ne doseže želena trdnost sirnine. Če se grudice sirnine ne strdijo tako hitro, kot je to potrebno, da bi se dosegla tekstura skute „Rögös túró“, se postopek strjevanja lahko pospeši tako, da se pusti, da se grudice posedejo in kratek čas počivajo. Po tem kratkem počivanju jih je treba znova premešati, da se ne bi sprijele.

6. Ohlajevanje in odcejanje

Cilj je preprečiti čezmerno kislost razrezane in segrete skute ter širjenje morebitnih mikrobnih kontaminantov, preprečiti sprijemanje sirnine in uravnavati strjevanje. Sirnino je treba ohladiti tako, da temperatura ob koncu ohlajevanja ne preseže 35 °C. Ohlaja se lahko pred pakiranjem ali po njem.

Zmes sirotke in sirnine proizvoda „Rögös túró“ se odcedi iz naprave za usirjanje s težnostjo ali z uporabo črpalke, ki ohranja teksturo sirnine.

7. Ločevanje sirotke

Sirotko, ki se je izločila iz sirnine, je treba odstraniti, pri čemer je treba ohraniti grudičasto teksturo. Osrednja faza pri oblikovanju grudičaste teksture je ločevanje sirotke. Med ločevanjem se sirnina občasno previdno premakne, s čimer se zagotovi, da se ne poškoduje njena cvetači podobna tekstura. Ločevanje se nadaljuje, dokler se ne dosežeta vsebnost suhe snovi in kislost, ki se zahtevata za delež maščobe.

8. Vlivanje, pakiranje, označevanje in shranjevanje

V tej fazi je treba zagotoviti, da se grudičasta tekstura ne razlomi ali poškoduje. Med pakiranjem se lahko uporabi inerten zaščitni plin. Delež maščobe iz točke 4.1 mora biti naveden na embalaži. Skuto „Rögös túró“ je treba hraniti pri temperaturi največ 10 °C z uporabo metode, pri kateri je izključen vsakršen mehanski vpliv.

Minimalne zahteve za preverjanje:

Zaradi posebnosti proizvoda je treba pri preverjanju skute „Rögös túró“ pregledati zlasti naslednje elemente:

— posebne kakovostne značilnosti snovi, ki se uporabljajo za proizvodnjo,

— skladnost s točko 4 med postopkom proizvodnje,

— glede kakovosti končnega proizvoda, skladnost s točko 4 z vidika fizikalnih in kemijskih zahtev (delež maščobe, vsebnost suhe snovi, vsebnost maščobe, kislost) ter organoleptičnih zahtev (videz, tekstura, okus in vonj).

5.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (d), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Omembe tradicionalne metode proizvodnje

V obdobju od 18. do 20. stoletja se je skuta uživala sveža ali shranjena tako, da se je v naravnem stanju zdrobila v delce v velikosti zrna ali lešnika (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eden od zgodovinskih opisov grudičaste teksture skute sega v obdobje po prvi svetovni vojni. Tam je navedeno, da se „skuta zdrobi v grudice v velikosti lešnika […], bolj kot je razdrobljena, dlje časa ostane sveža“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, str. 294–296, 1925).

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja „grudičasta vrsta na Madžarskem predstavlja 80 % celotne proizvodnje skute“ […] Skuta „Rögös túró“ se bistveno razlikuje od preostalih treh vrst po tem, da je usirjanje mleka, ki se uporablja za proizvodnjo te skute, mogoče samo z biološkim zakisanjem (dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Omembe posebnih značilnosti proizvoda (grudičasta tekstura/zrnatost/cvetači podobna tekstura)

Leta 1925 so v reviji *Tejgazdasági Szemle* zapisali, da je skuta na dotik zrnata ali drobljiva (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni govori o zrnih skute, nežni, rahli, grobi, cvetači podobni teksturi in grudicah, ki so podobne cvetovom cvetače (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Dr. Sándor Szakály in dr. Gábor Tomka sta leta 1979 objavila podatke o porabi te skute s „cvetači podobno teksturo“ med letoma 1970 in 1977 (*Tejipar*, zv. 28, št. 1, 1979).

Omembe uporabe tradicionalnega imena proizvoda

Po navedbah dr. Sándorja Szakályja je skuta „Rögös túró“, ki je znana samo v srednji Evropi, starodaven madžarski mlečni proizvod, ki izvira z zahodnega Uralskega gorovja in ga ljudje že stoletja proizvajajo doma iz surovega mleka (*Tejgazdaságtan*, 2001).

Tradicionalna narava skute „Rögös túró“ je opisana v ločenem poglavju, namenjenem prav tej skuti, v zbirki *Hagyományok-Ízek-Régiók* (Tradicije – Okusi – Regije), ki sta jo leta 2002 izdala ministrstvo za kmetijstvo in Agrármarketing Centrum. V zbirko so vključeni samo proizvodi, znani že iz preteklosti, ki jih je mogoče dokumentirati skladno z ustreznimi merili. Da bi se lahko proizvod, ki se proizvaja in distribuira, uvrstil v zbirko, je treba dokazati, da sega najmanj dve generaciji (50 let) v preteklost in da gre za dobro znan in ugleden proizvod.

6. **Zahteve za označevanje**

—