

**Zveřejnění specifikace produktu změněné na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2022/C 385/13)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

**SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY**

**„Rögös túró“**

**EU č.: TSG- HU-1113-AM01 – 1. 6. 2022**

**Členský stát nebo třetí země: Maďarsko**

**1. Název, který má být zapsán**

„Rögös túró“

**2. Druh produktu**

Třída 1.3: Sýry

**3. Důvody zápisu do rejstříku**

**3.1 Jedná se o produkt, který:**

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu,
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Technika výroby produktu „Rögös túró“ se výrazně liší od techniky výroby jiných čerstvých sýrů. Z tvarohu získaného ze základní složky mléka kyselým nebo smíšeným srážením se jemně a s pomocí gravitace a dekantace odstraní nadbytečná syrovátka, tj. pod tlakem vlastní hmotnosti, čímž se i ve fázi krájení a balení dosáhne toho, že se zachová drobná, hrudkovitá textura podobná kvěťáku.

Produkt „Rögös túró“ se od jiných druhů tvarohových sýrů liší především texturou, kterou získává při výrobě tvarohu a během procesu oddělování syrovátky.

Žádný jiný čerstvý sýr nebo mléčný výrobek nemá texturu sestávající ze shluku volných hrudek připomínajících kvěťák, které vznikly díky této technice výroby.

Tento výrobek, vyráběný bez jakýchkoliv aromat, jenž je při prodeji mírně kyselý, typicky vlhký a drobný, se liší od jiných druhů čerstvých sýrů prodávaných na trhu, které se například vyrábějí za použití tepelného ošetření a hnětení nebo jako základní složka sladkých a krémových dortů nebo sladkého pečiva.

„Rögös túró“ se považuje za jednu ze základních surovin maďarské kuchyně. Při přípravě mnoha klasických pokrmů lze použít právě pouze „Rögös túró“.

**3.2 Jedná se o název, který:**

- ☒ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- ☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Výraz „Rögös“ (hrudkovitý) v názvu vyjadřuje specifickou povahu produktu: označuje texturu produktu, který sestává z hrudek tvarohu připomínajících květák. Výraz „túró“, který se těžko překládá do jiných jazyků, označuje samotný čerstvý sýr s příjemnou kyselou, čerstvou a aromatickou chutí.

#### 4. Popis

##### 4.1 Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Mléčný výrobek „Rögös túró“ má slonovinovou nebo žlutavě bílou barvu, svými hrudkami ze sýřeniny připomíná květák a vyznačuje se kyselou, čerstvou, lahodnou a aromatickou chutí. Při výrobě zůstávají hrudky vcelku, nejsou poškozené nebo rozdrcené.

Hrudky jsou na povrchu obalené syrovátkou. Obsah vlhkosti v hrudkách je rovnoměrně rozložen, takže jsou vlhké i vevnitř.

Fyzikální a chemické požadavky:

| Stupeň tučnosti    | Obsah sušiny, minimální množství v % (m/m) | Podíl tuku v sušině v % (m/m) |      | Kyselost (°SH) |
|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|------|----------------|
| Plnotučný          | 40,0                                       | minimální                     | 60,0 | 60–100         |
| Tučný              | 35,0                                       | minimální                     | 45,0 |                |
|                    |                                            | nižší než                     | 60,0 |                |
| Částečně odtučněný | 25,0                                       | minimální                     | 25,0 |                |
|                    |                                            | nižší než                     | 45,0 | 60–90          |
| Nízkotučný         | 20,0                                       | minimální                     | 10,0 |                |
|                    |                                            | nižší než                     | 25,0 |                |
| Odtučněný          | 15,0                                       | nižší než                     | 10,0 |                |

Organoleptické požadavky:

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vzhled  | Jednotné slonovinové barvy, nebo v případě tučné a plnotučné varianty žlutavě bílé barvy                                                                                                                                                                                                                        |
| Textura | Shluky volných hrudek (o velikosti 4–20 mm) připomínající květák; kromě toho se může objevit malé množství syrovátky. V případě balených produktů homogenní blok, který se může nalámat na shluky volných hrudek připomínajících květák. V ústech má zřetelně hrudkovitou texturu, která však nebrání polykání. |
| Aroma   | Příjemně nakyslá, aromatická, čistá vůně bez cizích pachů                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Chuť    | Příjemně nakyslá, svěží, aromatická, lahodná, čistá chuť bez pachutí                                                                                                                                                                                                                                            |

##### 4.2 Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Látky a nástroje, které mohou být použity:

Látky, které splňují kvalitativní požadavky stanovené v platných předpisech:

- syrové nebo pasterizované kravské mléko, od odtučněného po plnotučné;
- smetana, též homogenizovaná;

- c) mléčná kultura (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury);
- d) syřidlo (pro smíšené srážení).

Způsob produkce:

Produkt „Rögös túró“ lze vyrábět s použitím metody smíšeného, pomalého nebo rychlého srážení. Mezi jakostními parametry produktu „Rögös túró“ vyráběného pomocí těchto tří metod není žádný rozdíl.

Jednotlivé kroky jsou stejné, ale technologické postupy se urychlují zvýšením teploty a množství přidané mléčné kultury (syřidla). Hlavním cílem metody rychlého srážení je zvýšit efektivnost a lépe využívat nádoby.

### 1. Předběžné zrání

Tento postup se uplatňuje pouze v rámci metody rychlého srážení. U metody pomalého srážení se kravské mléko nemusí nechat předběžně zrát.

Při metodě rychlého srážení předběžné zrání kravského mléka zkracuje dobu srážení. Po dobu předběžného zrání se mléko (pasterizované na 6,0 až 7,2 °SH) nechá předběžně zrát, dokud nedosáhne 9–11 °SH. Předběžné zrání probíhá 6–8 hodin při teplotě 12–15 °C.

Mléko předběžně zraje (okyseluje se) v nádržích nebo v sílech na mléko. Předběžně uztřené mléko se poté co možná nejrychleji umístí do srážecího zařízení (kádě).

### 2. Úprava obsahu tuku

V případě, že se vyžaduje úprava tuku, do kravského mléka se podle konečného obsahu tuku produktu „Rögös túró“ přidá plnotučné mléko nebo homogenizovaná smetana.

### 3. Sýření

Během pomalého srážení se kravské mléko sýří při teplotě 22–32 °C s použitím 0,5–1,5 % mléčné kultury (nebo ekvivalentního prášku či zmrazené mléčné kultury).

Během rychlého srážení se předběžně uztřené mléko sýří při teplotě 30–32 °C s použitím 4–5 % množství mléčné kultury.

### 4. Srážení

Při pomalém srážení se sýřené mléko sráží ve srážecí nádobě 12–20 hodin, při rychlém srážení 4–6 hodin, dokud se nedosáhne 30–38 °SH. Pomalé srážení probíhá při teplotě 22–32 °C, rychlé srážení při teplotě 30–32 °C. Jakmile se dosáhne požadované kyselosti, vytvoří se hladké okraje a dochází k mírnému oddělení syrovátky. Syřidlo se používá i při smíšeném srážení.

### 5. Zpracování sýřeniny

Cílem je snížit obsah vody v sýřenině na hodnotu typickou pro tento produkt. Tento postup sestává z prvního lisování, zahřívání a druhého lisování. Protože je sýřenina dost drobivá, je potřeba ji dobře zpracovat.

Během první fáze lisování se sýřenina rozbíjí pomocí přístroje, který zajistí, aby se rozbila jemně, poté se naseká, míchá a v případě potřeby se nechá odležet. Smyslem této fáze je zajistit rychlé uvolnění syrovátky ze sýřeniny (synerese). Po několikaminutovém odstátí (při 30–38 °SH) se zpevněná sýřenina nakrájí na granulované hrudky velikosti vlašského ořechu (2–3 cm). Po nakrájení se část syrovátky musí nechat odkapat. V další fázi se na kráječ umístí ochranná násada, která zabrání drobení sýřeniny, nebo se namísto kráječe použijí lopatky. Nakrájené hrudky sýřeniny plavající v syrovátce se za stálého míchání udržují v pohybu. Pokud hrudky sýřeniny netuhnou rychlostí potřebnou k dosažení typických vlastností výrobku „Rögös túró“, je možné procesu tuhnutí napomoci tak, že se nechají usadit a odstát. Po krátkém odstátí se musí hrudky sýřeniny opět promíchat, aby se neslepily.

Po fázi prvního lisování následuje zahřívání. Cílem je další srážení hrudek, aby se uvolnila syrovátka. Sýřenina se za stálého míchání ohřívá tak, aby se její teplota zvyšovala o 1 °C za 2,5 minuty, až na teplotu 30–40 °C v případě pomalého srážení a na 36–48 °C v případě rychlého srážení.

Během druhého lisování se sýřenina musí nepřetržitě míchat a nechat usadit, dokud se nedosáhne požadované pevnosti sýřeniny. Při výrobě pomocí pomalého srážení je možno vynechat fázi druhého lisování.

## 6. Chlazení a odkapávání

Účelem této fáze je zabránit nadměrnému okyselení nakrájené a ohřáté sýřeniny a šíření jakýchkoli mikrobiálních kontaminantů, aby sýřenina nevytvářela hrudky a regulovalo se její zhutnění. Sýřenina se ochlazuje ve srážecím zařízení (kádi nebo nádrži) při intenzitě 3–4 °C za minutu, dokud nedosáhne teploty 18–22 °C.

Chladícím prostředím může být syrovátka z kádě nebo nádrže, která by měla mít možnost cirkulovat na deskovém výměníku tepla zabudovaném do odtokového potrubí a která by měla být vychlazená na méně než 5 °C. Po odkapání syrovátky lze k chlazení použít i pitnou vodu. Přiměřenou bezpečnost poskytuje i chlazení v chladicí komoře. Kromě toho samy moderní kultury brání nadměrnému okyselení.

Směs syrovátky a sýřeniny produktu „Rögös túró“ se ze srážecího zařízení odstraní gravitací nebo pomocí čerpadla, díky čemuž se zachová textura sýřeniny.

## 7. Oddělování syrovátky

Syrovátka oddělená od sýřeniny se musí v tomto okamžiku odstranit. Stěžejní fází při tvorbě hrudkovité struktury je metoda oddělování syrovátky (dekantace). Během oddělování se se sýřeninou občas opatrně pohne, aby se nepoškodila textura podobná kvěťáku. Oddělování pokračuje do té doby, než se dosáhne hodnoty obsahu sušiny a kyselosti požadované pro daný stupeň tučnosti.

## 8. Nalévání, balení, označování a skladování

Ve fázi nalévání a balení je důležité zajistit, aby se hrudkovitá struktura nenarušila ani nepoškodila. Během balení lze použít inertní ochranný plyn. Na obalu musí být uveden stupeň tučnosti uvedený v bodě 4.1.

Produkt „Rögös túró“ se musí skladovat při maximální teplotě 10 °C za použití metody, která vylučuje jakýkoli mechanický vliv.

Minimální požadavky na ověřování

Vzhledem ke zvláštní povaze produktu „Rögös túró“ se při kontrole musí přezkoumat zejména tyto aspekty:

Zvláštní jakostní charakteristiky těchto látek (kravské mléko, smetana, čisté kultury bakterií mléčného kvašení) používaných k výrobě, mimo jiné:

- čerstvé kravské mléko s maximální kyselostí 7,2 °SH,
- smetana s maximální kyselostí mléčné plazmy 7,2 °SH,
- mléčná kultura obsahující 36–40 °SH, okyselující a aromatizující bakterie mléčného kvašení s dobrou acidifikační schopností (např. ve formě masově vyráběné kultury nebo hluboce zmrazené nebo mrazem vysušené mléčné startovací kultury).

Během výrobního procesu se musí dodržet ustanovení bodu 4, zejména:

- srážení: kyselost (30–36 °SH) a čas srážení (4–20 hodin),
- zpracování sýřeniny: kontrola pevnosti sýřeniny (měla by mít hladký povrch, měla by se dát s přesností odebrat z okraje nádoby, 32–38 °SH),
- chlazení sýřeniny (až na teplotu 18–22 °C při intenzitě 3–4 °C za minutu),
- oddělení syrovátky (pečlivě, odkapáváním bez lisování, tj. gravitací).

Jakost hotového výrobku:

- při kontrole fyzikálních a chemických požadavků (stupeň tučnosti, obsah sušiny, obsah tuku, kyselost) se musí dodržovat ustanovení bodu 4,
- při kontrole organoleptických požadavků (vzhled, textura, chuť a vůně) se musí dodržovat ustanovení bodu 4.

#### 4.3 Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Tvarohové sýry se v 18.–20. století konzumovaly čerstvé nebo konzervované tak, že se v *přírozeném stavu rozemlely na kousky o velikosti zrn nebo lískových oříšků* (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jeden historický odkaz na hrudkovitost tvarohových sýrů se datuje z období po první světové válce. Uvádí se v něm, že „tvarohový sýr se nakrájí na *hrudky velikosti lískového oříšku* (...) a čím hrudkovitější je sýr, tím déle zůstane čerstvý“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925).

V časopise Tejgazdasági Szemle se v roce 1925 psalo, že tvarohový sýr má *zrnitou nebo drobivou strukturu* (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni popisuje „hrudky sýřeniny, jemnou, volnou, hrubou, květákovou strukturu, shluky a *hrudky připomínající květák* (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

V roce 1979 zveřejnili Dr. Sándor Szakály a Dr. Gábor Tomka údaje o trendech ve spotřebě tohoto tvarohového sýra s „*texturou podobnou kvěťáku*“ v letech 1970 až 1977 (Tejipar, sv. 28, č. 1, 1979).

Dr. Sándora Szakály uvedl, že v Maďarsku „se hrudkovitá varianta podílí na 80 % veškeré výroby tvarohových sýrů“... „Rögös túró“ se od ostatních tří typů zásadně liší tím, že srážení mléka použitého k výrobě může nastat pouze v důsledku biologického okyselení (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Podle Dr. Sándora Szakályiho je produkt „Rögös túró“, který je známý pouze ve střední Evropě, *starý maďarský mléčný výrobek* pocházející z oblasti západně od pohoří Ural a po staletí vyráběný podomácku ze syrového mléka (Tejgazdaságtan, 2001).

Tradiční povahu produktu „Rögös túró“ potvrzuje jemu věnovaná samostatná kapitola ve sbírce „Hagyományok-Ízek-Régiók“ (Tradice–Chutě–Regiony), kterou vydalo ministerstvo zemědělství a Agrármarketing Centrum v roce 2002. Sbírkou je vyhrazena pro produkty s historií, které lze zdokumentovat v souladu s příslušnými kritérii. Aby se do ní mohl produkt zařadit, musí být prokazatelně starý nejméně dvě generace (50 let) a musí to být produkt dobře známý, s dobrou pověstí, který se vyrábí a distribuuje.

---