

Δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος που τροποποιήθηκαν κατόπιν έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2022/C 385/13)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων e-Ambrosia της Επιτροπής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Rögös túró»

Αριθ. ΕΕ: TSG- HU-1113-AM01 – 1.6.2022

Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα: Ουγγαρία

1. Ονομασία προς καταχώριση

«Rögös túró»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3: Τυριά

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

- ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·
- ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Η τεχνική παραγωγής του «Rögös túró» διαφέρει σημαντικά από εκείνη των άλλων νωπών τυριών. Η περιττή ποσότητα ορού γάλακτος αφαιρείται από το τυρόπηγμα που παράγεται από το βασικό συστατικό —το γάλα— με όξινη ή μεικτή πήξη, απαλά, με βαρυντικά μέσα και με μετάγγιση, δηλαδή με αυτοσυμπίεση, η οποία εξασφαλίζει τελικά —ακόμη και στο στάδιο του τεμαχισμού και της συσκευασίας— ότι διατηρείται η εύθρυπτη, σβώλωσης υφή που θυμίζει κουνουπίδι.

Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει από τα άλλα τυριά τύπου «túró», κυρίως όσον αφορά την υφή που του προσδίδουν η διαδικασία παραγωγής του τυροπήγματος και η διαδικασία διαχωρισμού του ορού γάλακτος.

Κανένα άλλο νωπό τυρί ή γαλακτοκομικό προϊόν δεν αποτελείται από συστάδες μαλακών σβώλων οι οποίοι θυμίζουν κουνουπίδι και σχηματίζονται χάρη στην τεχνική παραγωγής.

Αυτό το προϊόν, το οποίο παράγεται χωρίς αρωματικές ουσίες και διατίθεται στην αγορά σε μια ελαφρώς ξινή, χαρακτηριστικά υγρή και εύθρυπτη μορφή, διαφέρει από τους άλλους τύπους νωπών τυριών που πωλούνται στην αγορά, τα οποία παράγονται, για παράδειγμα, με θερμική επεξεργασία και μάλαξη, ή ως βασικό συστατικό γλυκών και κρεμωδών προϊόντων αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής.

Το «Rögös túró» θεωρείται ένα από τα βασικά προϊόντα της ουγγρικής κουζίνας. Το προϊόν «Rögös túró» είναι το μόνο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία πολλών κλασικών εδεσμάτων.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

- ☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·
- ☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Ο όρος «Rögs» [σβωλώδης] στην ονομασία εκφράζει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος: υποδηλώνει την υφή του προϊόντος, το οποίο αποτελείται από σβώλους τυροπήγματος που θυμίζουν κουνουπίδι. Ο όρος «τύγό», που είναι δύσκολο να μεταφραστεί σε άλλες γλώσσες, υποδηλώνει ένα πραγματικά νωπό τυρί με ευχάριστα ξινή, δροσερή, αρωματική γεύση.

4. Περιγραφή

- 4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το «Rögs τύγό», με το υπόλευκο ή κιτρινόλευκο χρώμα του, είναι γαλακτοκομικό προϊόν που θυμίζει κουνουπίδι με τους σβώλους του τυροπήγματος του και έχει ευχάριστα ξινή, δροσερή, ευχάριστη και αρωματική γεύση. Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, οι σβώλοι παραμένουν ακέραιοι· δεν φθιρύνονται ούτε θρυμματίζονται.

Η επιφάνεια των σβώλων καλύπτεται από λεπτό στρώμα ορού γάλακτος. Η υγρασία κατανέμεται ομοιογενώς μεταξύ των σβώλων, έτσι ώστε οι σβώλοι να είναι υγροί ακόμη και στο εσωτερικό.

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις:

Επίπεδα περιεκτικότητας σε λίπος	Περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη, ελάχιστη, % (m/m)	Περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης, % (m/m)		Οξύτητα (°SH)
πλήρων λιπαρών	40,0	τουλάχιστον	60,0	60-100
λιπαρό	35,0	τουλάχιστον	45,0	
		έως	60,0	
μερικώς αποκορυφωμένο	25,0	τουλάχιστον	25,0	
		έως	45,0	60-90
χαμηλών λιπαρών	20,0	τουλάχιστον	10,0	
		έως	25,0	
αποκορυφωμένο	15,0	έως	10,0	

Οργανοληπτικές απαιτήσεις:

Όψη	Ομοιόμορφα υπόλευκου χρώματος ή, στην περίπτωση των προϊόντων με υψηλά λιπαρά, κιτρινόλευκου χρώματος.
Υφή	Συστάδες (διαμέτρου 4-20 mm) μαλακών σβώλων που θυμίζουν κουνουπίδι, ενώ μπορεί να εμφανιστούν και μικρές ποσότητες ορού γάλακτος. Στην περίπτωση των μηχανικά συσκευασμένων προϊόντων, πρόκειται για ομοιογενές κομμάτι, το οποίο μπορεί να σπάσει σε συστάδες μαλακών σβώλων που θυμίζουν κουνουπίδι. Η σβωλώδης υφή του είναι αισθητή στο στόμα, αλλά δεν δημιουργεί πρόβλημα στην κατάποση.
Αρωμα	Ευχάριστα ξινό, αρωματικό, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες οσμές.
Γεύση	Ευχάριστα ξινή, δροσερή και αρωματική, ευχάριστη, καθαρή, απαλλαγμένη από ξένες γεύσεις.

- 4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ουσίες και όργανα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν:

Ουσίες που πληρούν τα πρότυπα ποιότητας που καθορίζονται στους ισχύοντες κανονισμούς:

- νωπό ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, από αποκορυφωμένο έως πλήρες·
- κρέμα, ομογενοποιημένη ή μη ομογενοποιημένη·

γ) γαλακτική καλλιέργεια (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλιομένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών).

δ) τυτιά (για μεικτή πήξη).

Μέθοδος παραγωγής:

Το «Rögs τύρό» μπορεί να παραχθεί με μέθοδο μεικτής, αργής ή ταχείας πήξης. Δεν υπάρχει διαφορά μεταξύ των παραμέτρων ποιότητας των τριών μεθόδων παραγωγής του «Rögs τύρό».

Ενώ τα στάδια είναι τα ίδια, οι τεχνολογικές διεργασίες επιταχύνονται με την αύξηση της θερμοκρασίας και της ποσότητας της γαλακτικής καλλιέργειας (τυτιάς) που προστίθεται. Πρωταρχικός στόχος της μεθόδου ταχείας πήξης είναι η αύξηση της αποδοτικότητας και η καλύτερη χρήση των δοχείων.

1. Προωρίμαση

Η διεργασία αυτή εφαρμόζεται μόνο στη μέθοδο ταχείας πήξης. Με τη μέθοδο αργής πήξης το αγελαδινό γάλα δεν χρειάζεται να προωριμάσει.

Με την ταχεία ωρίμαση, η προωρίμαση του αγελαδινού γάλακτος συντομεύει τον χρόνο πήξης. Κατά την προωρίμαση, το παστεριωμένο στους 6,0-7,2 °SH γάλα προωριμάζει έως ότου φτάσει τους 9-11 °SH. Η προωρίμαση συντελείται σε θερμοκρασία 12-15 °C επί 6-8 ώρες.

Το γάλα προωριμάζει (προοξινίζει) σε δεξαμενές ή σε σιλό γάλακτος. Στη συνέχεια, το προωριμασμένο γάλα τοποθετείται το ταχύτερο δυνατό σε συσκευή πήξης (δεξαμενή).

2. Προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος

Όταν απαιτείται προσαρμογή της περιεκτικότητας σε λίπος, προστίθεται στο αγελαδινό γάλα είτε πλήρες γάλα είτε ομογενοποιημένη κρέμα, ανάλογα με τα τελικά επίπεδα λίπους του «Rögs τύρό».

3. Προσθήκη τυτιάς

Κατά τη διάρκεια της αργής πήξης, προστίθεται τυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 22-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας σε ποσότητα 0,5-1,5 % (ή αντίστοιχης γαλακτικής καλλιέργειας σε σκόνη ή παγωμένης).

Κατά τη διάρκεια της ταχείας πήξης, προστίθεται τυτιά στο αγελαδινό γάλα στους 30-32 °C, με τη χρήση γαλακτικής καλλιέργειας σε ποσότητα 4-5 %.

4. Πήξη

Το γάλα με την τυτιά πήζει σε δοχείο πήξης για 12-20 ώρες, σε περίπτωση αργής πήξης, και για 4-6 ώρες σε περίπτωση ταχείας πήξης, μέχρι να φτάσει τους 30-38° SH. Η αργή πήξη συντελείται σε θερμοκρασία 22-32 °C, ενώ η ταχεία πήξη σε θερμοκρασία 30-32 °C. Όταν επιτυγχάνεται ο απαιτούμενος βαθμός οξύτητας, το τυρόπηγμα αποσπάται χωρίς να θρυμματίζεται και μπορεί να παρατηρηθεί ήπιος διαχωρισμός του ορού γάλακτος. Η τυτιά χρησιμοποιείται επίσης για την μεικτή πήξη.

5. Επεξεργασία του τυροπήγματος

Στόχος είναι να μειωθεί η περιεκτικότητα του τυροπήγματος σε νερό έως ότου φτάσει στην τιμή που είναι συνήθης για το προϊόν. Η διαδικασία συνίσταται σε ένα πρώτο στάδιο συμπίεσης, θέρμανση και ένα δεύτερο στάδιο συμπίεσης. Καθώς το τυρόπηγμα είναι αρκετά εύθρυπτο, απαιτείται προσεκτική επεξεργασία.

Κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου συμπίεσης, το τυρόπηγμα διασπάται προσεκτικά με τη χρήση ειδικής συσκευής, στη συνέχεια ψιλοτεμαχίζεται, αναδεύεται και αφήνεται σε ηρεμία, εφόσον χρειάζεται. Στόχος αυτού του σταδίου είναι να εξασφαλιστεί η ταχεία αποβολή του ορού γάλακτος από το τυρόπηγμα (συναίρεση). Κατά τη διάρκεια του ψιλοτεμαχισμού, το στερεοποιημένο τυρόπηγμα, το οποίο έχει αφαιρεθεί σε ηρεμία για λίγα λεπτά (στους 30-38° SH), τεμαχίζεται σε κοκκώδεις σβώλους, περίπου στο μέγεθος καρυδιού (2-3 cm). Μετά την ολοκλήρωση του ψιλοτεμαχισμού, το τυρόπηγμα πρέπει να στραγγίζεται ώστε να αφαιρεθεί ένα μέρος του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του επόμενου σταδίου, προκειμένου να αποφευχθεί ο θρυμματισμός του τυροπήγματος, τοποθετείται προστατευτικό κάλυμμα επί του εργαλείου κοπής ή, αντ' αυτού, χρησιμοποιούνται σπάτουλες. Οι ψιλοτεμαχισμένοι σβώλοι τυροπήγματος που εξακολουθούν να επιπλέουν στον ορό γάλακτος διατηρούνται σε κίνηση μέσω ανάδευσης. Εάν οι σβώλοι τυροπήγματος δεν στερεοποιηθούν στον απαιτούμενο βαθμό ώστε να επιτευχθεί η απαιτούμενη υφή του «Rögs τύρό», πρέπει να αφεθούν σε ηρεμία για λίγο, ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία στερεοποίησής τους. Μετά από αυτό το σύντομο διάστημα ηρεμίας, οι σβώλοι τυροπήγματος πρέπει να αναδευτούν εκ νέου για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Μετά το πρώτο στάδιο συμπίεσης, το τυρόπηγμα θερμαίνεται ώστε να συρρικνωθούν περαιτέρω οι σβώλοι και να εξαχθεί ο ορός γάλακτος. Τα τυροπήγματα θερμαίνονται με ένταση 1 °C ανά 2,5 λεπτά, με συνεχή ανάδευση, έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία 30-40 °C σε περίπτωση αργής πήξης και 36-48 °C σε περίπτωση ταχείας πήξης.

Κατά τη διάρκεια της δεύτερης συμπίεσης, το τυρόπηγμα πρέπει να αναδεύεται συνεχώς και να αφήνεται σε ηρεμία έως ότου η υφή του καταστεί συμπαγής στον επιθυμητό βαθμό. Το δεύτερο στάδιο συμπίεσης μπορεί να παραλειφθεί στην περίπτωση παραγωγής με αργή πήξη.

6. Ψύξη και στράγγιση

Στόχος είναι να αποφευχθεί η υπερβολική οξίνιση του ψιλοτεμαχισμένου και θερμού τυροπήγματος, καθώς και η εξάπλωση τυχόν μικροβιακών προσμειξεων, να σταματήσει η συγκόλληση των σβώλων και να επιτευχθεί η συμπαγής υφή στον επιθυμητό βαθμό. Το τυρόπηγμα ψύχεται σε συσκευή πήξης (δοχείο ή δεξαμενή) με ένταση 3 έως 4 °C ανά λεπτό μέχρις ότου φθάσει τους 18-22 °C.

Το περιβάλλον ψύξης μπορεί να αποτελείται από τον ορό γάλακτος του δοχείου ή της δεξαμενής, ο οποίος θα πρέπει να μπορεί να κυκλοφορεί επί εναλλάκτη θερμότητας με πλάκες που είναι ενσωματωμένοι στη γραμμή στράγγισης και να ψύχεται έως ότου φτάσει σε θερμοκρασία κάτω των 5 °C. Για την ψύξη μετά τη στράγγιση του ορού γάλακτος μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό. Η ψύξη σε θάλαμο ψύξης παρέχει επίσης επαρκή ασφάλεια. Οι σύγχρονες καλλιέργειες εμποδίζουν επίσης την υπερβολική οξίνιση.

Το μείγμα ορού γάλακτος και τυροπήγματος του «Rögs türö» στραγγίζεται από τη συσκευή πήξης με βαρυτικά μέσα ή μέσω αντλίας που διατηρεί την υφή του τυροπήγματος.

7. Διαχωρισμός του ορού γάλακτος

Μετά τον διαχωρισμό του από το τυρόπηγμα, ο ορός γάλακτος πρέπει πλέον να αφαιρεθεί. Το καθοριστικό στάδιο στον σχηματισμό της σβωλώδους υφής είναι η μέθοδος διαχωρισμού (μετάγγιση) του ορού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια του διαχωρισμού, το τυρόπηγμα μετακινείται προσεκτικά κατά διαστήματα για να μην καταστραφεί η υφή του που θυμίζει κουνουπίδι. Ο διαχωρισμός συνεχίζεται μέχρι να επιτευχθούν η περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη και η όξινη τιμή που απαιτούνται για τα συγκεκριμένα επίπεδα λίπους.

8. Μεταφορά στους περιέκτες, συσκευασία, επισήμανση και αποθήκευση

Κατά τη μεταφορά στους περιέκτες και τη συσκευασία, είναι σημαντικό να εξασφαλιστεί ότι η σβωλώδης υφή δεν θα θραυστεί ή καταστραφεί. Κατά τη συσκευασία μπορεί να χρησιμοποιείται αδρανές προστατευτικό αέριο. Τα επίπεδα περιεκτικότητας λίπους που αναφέρονται στο σημείο 4.1 πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία.

Το προϊόν «Rögs türö» πρέπει να αποθηκεύεται σε μέγιστη θερμοκρασία 10 °C με μέθοδο που αποκλείει κάθε μηχανική κάκωση.

Ελάχιστες απαιτήσεις ελέγχου

Δεδομένου του ειδικού χαρακτήρα του προϊόντος, πρέπει να εξετάζονται ιδίως τα ακόλουθα στοιχεία κατά τον έλεγχο του «Rögs türö»:

Τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των ακόλουθων ουσιών (αγελαδινό γάλα, κρέμα, καθαρές καλλιέργειες βακτηρίων γαλακτικού οξέος) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

- νωπού αγελαδινού γάλακτος, μέγιστης οξύτητας 7,2 °SH·
- κρέμας με μέγιστη οξύτητα πλάσματος 7,2 °SH·
- γαλακτικής καλλιέργειας που περιέχει οξινίζοντα και αρωματικά βακτήρια γαλακτικού οξέος 36-40 °SH με καλή ικανότητα οξίνισης (π.χ. υπό μορφή καλλιέργειας μαζικής παραγωγής, καλλιέργειας εκκίνησης βαθιάς κατάψυξης ή λυοφιλωμένης καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτοκομικών)·

Κατά τη διαδικασία παραγωγής πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του σημείου 4, και ιδίως:

- πήξη: οξύτητα (30-36 °SH) και χρόνος πήξης (4-20 ώρες)·
- επεξεργασία του τυροπήγματος: έλεγχος της στερεότητας του τυροπήγματος (πρέπει να είναι απαλό στην υφή, πρέπει να είναι δυνατόν να αποκολληθεί το τυρόπηγμα από την επιφάνεια του δοχείου χωρίς δυσκολία, 32-38 °SH)·
- ψύξη του τυροπήγματος (έως ότου φτάσει σε θερμοκρασία 18-22 °C, με ένταση 3-4 °C ανά λεπτό)·
- διαχωρισμός του ορού γάλακτος (προσεκτικά, με στράγγιση χωρίς συμπίεση, δηλαδή με βαρυτικά μέσα).

Ποιότητα του τελικού προϊόντος:

- οι διατάξεις του σημείου 4 πρέπει να τηρούνται κατά τον έλεγχο των φυσικών και χημικών απαιτήσεων (επίπεδα περιεκτικότητας σε λίπος, περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη, περιεκτικότητα σε λίπος, οξύτητα)·
- οι διατάξεις του σημείου 4 πρέπει να τηρούνται κατά τον έλεγχο των οργανοληπτικών απαιτήσεων (όψη, υφή, γεύση και οσμή).

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα, τα τυριά τύπου «τύρό» καταναλώνονταν νωπά ή διατηρούνταν αφότου θρυμματιζόνταν στη φυσική τους κατάσταση σε τεμάχια μεγέθους κόκκου ή φουντουκιού (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Μια ιστορική αναφορά στη σβώλωδη υφή του «τύρό» ανάγεται στην περίοδο μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Αναφέρει ότι «το “τύρό” ψιλοτεμαχίζεται σε σβώλους μεγέθους φουντουκιού (...) όσο πιο εύθρυπτο είναι, τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρείται φρέσκο» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, σ. 294-296, 1925).

Το περιοδικό Tejgazdasági Szemle έγραψε το 1925 ότι το «τύρό» έχει κοκκώδη ή εύθρυπτη υφή (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Ο Mihály Balatoni μιλάει για «σβώλους τυροπήγματος, μια ωραία, χαλαρή, τραχιά υφή κουνουπιδιού, συστάδες και σβώλους που θυμίζουν κουνουπίδι» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Το 1979, ο δρ. Sándor Szakály και ο δρ. Gábor Tomka δημοσίευσαν στοιχεία σχετικά με την κατανάλωση, μεταξύ 1970 και 1977, του εν λόγω τυριού με την «υφή κουνουπιδιού» (Tejírar, τόμος 28, αριθ. 1, 1979).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, στην Ουγγαρία «η σβώλωσης ποικιλία αντιπροσωπεύει το 80 % της συνολικής παραγωγής τυριών τύπου “τύρό”... Το προϊόν «Rögös túró» διαφέρει ουσιαστικά από τους άλλους τρεις τύπους, λόγω του ότι η πήξη του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μπορεί να επιτευχθεί μόνο με βιολογική οξίνιση... (δρ. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Σύμφωνα με τον δρ. Sándor Szakály, το «Rögös túró», γνωστό μόνο στην Κεντρική Ευρώπη, είναι ένα παραδοσιακό ουγγρικό γαλακτοκομικό προϊόν προερχόμενο από το δυτικό τμήμα των Ουραλίων, το οποίο παρασκευάζεται με βιοτεχνικό τρόπο εδώ και αιώνες, με νωπό γάλα (Tejgazdaságtan, 2001).

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Rögös túró» καταδεικνύεται από το ξεχωριστό κεφάλαιο, που είναι αφιερωμένο σε αυτό το προϊόν, στη συλλογή «Hagyományok-Ízek-Régiók» (Παραδόσεις-Γεύσεις-Περιοχές) που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας και το Agrármarketing Centrum το 2002. Η συλλογή περιέχει μόνο προϊόντα με ιστορία η οποία μπορεί να τεκμηριωθεί σύμφωνα με τα σχετικά κριτήρια. Για να είναι επιλέξιμο ένα προϊόν, πρέπει να καταδειχθεί ότι η παραγωγή του έχει ξεκινήσει πριν από τουλάχιστον 50 έτη (δύο γενεές) και ότι πρόκειται για την παραγωγή και διανομή ενός πολύ γνωστού και φημισμένου προϊόντος.