

**Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 385/13)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Rögös túró”

Nr UE: TSG- HU-1113-AM01 – 1.6.2022

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Węgry

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Rögös túró”

2. Typ produktu

Klasa 1.3: Sery

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Technika produkcji sera „Rögös túró” wyraźnie różni się od technik produkcji innych serów świeżych. Ze skrzepu wytworzonego metodą koagulacji kwasowej lub mieszanej z podstawowego składnika, jakim jest mleko, delikatnie usuwa się zbędną ilość serwatki, wykorzystując siłę grawitacji i metodę dekantacji, tj. samoczynnego prasowania, która zapewnia, by ostatecznie – nawet na etapie porcjowania i pakowania – krucha, grudkowata, przypominająca kalafior konsystencja sera pozostała nienaruszona.

„Rögös túró” różni się od innych typów sera twarogowego głównie pod względem konsystencji, jaką nadają mu procesy produkcji skrzepu i oddzielania serwatki.

Żaden inny ser świeży ani produkt mleczny nie ma konsystencji luźnych grudek zbitych w bryłki przypominające kalafior, która powstaje w wyniku zastosowanej techniki produkcji.

Produkt ten, sporządzony bez udziału żadnych środków aromatyzujących i wprowadzany do obrotu jako delikatnie kwaśny, charakterystycznie wilgotny i kruchy ser, różni się od innych typów sera świeżego sprzedawanych na rynku, które produkuje się na przykład przy użyciu obróbki termicznej i poprzez ugniatanie lub które stanowią podstawowy składnik słodkich i kremowych ciast lub pieczywa cukierniczego.

„Rögös túró” uznaje się za jeden z podstawowych artykułów spożywczych stosowanych w kuchni węgierskiej. Tylko „Rögös túró” może być stosowany do przygotowywania wielu tradycyjnych dań.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Określenie „Rögös” [grudkowaty] w nazwie odzwierciedla specyficzny charakter produktu: oznacza konsystencję produktu, która ma postać grudek skrzepu przypominających kalafior. Określenie „túró”, trudne do przetłumaczenia na inne języki, oznacza prawdziwy ser świeży o przyjemnie kwaśnym, świeżym, aromatycznym smaku.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Rögös túró” jest produktem mlecznym o barwie kości słoniowej lub barwie żółtawobiałej, który – ze względu na występowanie grudek skrzepu – wyglądem przypomina kalafior oraz ma przyjemnie kwaśny, świeży, wyraźny smak i aromat. W trakcie produkcji grudki pozostają nienaruszone; nie dochodzi do ich uszkodzenia ani zgniecenia.

Grudki pokryte są cienką warstwą serwatki. Zawartość wilgoci rozkłada się równomiernie między grudkami, dzięki czemu nawet grudki znajdujące się wewnątrz sera są wilgotne.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Poziom zawartości tłuszczu	Zawartość suchej masy, minimalna, % (m/m)	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m)		Kwasowość (° SH)
pełnotłusty	40,0	minimum	60,0	60–100
tłusty	35,0	minimum	45,0	
		poniżej	60,0	
częściowo odtłuszczony	25,0	minimum	25,0	
		poniżej	45,0	
o niskiej zawartości tłuszczu	20,0	minimum	10,0	
		poniżej	25,0	
odtłuszczony	15,0	poniżej	10,0	60–90

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd	O jednolitej barwie kości słoniowej lub w przypadku odmiany tłustej lub pełnotłustej – o żółtawobiałym zabarwieniu.
Konsystencja	Bryłki (o rozmiarze 4–20 mm) luźnych grudek przypominających kalafior, oprócz których mogą występować również niewielkie ilości serwatki. W przypadku produktów pakowanych maszynowo – jednorodny blok, który można pokruszyć na bryłki luźnych grudek przypominających kalafior. Grudkowata konsystencja sera jest wyczuwalna w ustach, ale nie utrudnia przełykania.
Aromat	Przyjemnie kwaśny, aromatyczny, czysty, bez żadnych obcych zapachów.
Smak	Przyjemnie kwaśny, świeży i aromatyczny, wyraźny, czysty, bez żadnych obcych smaków.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Substancje i sprzęty, z jakich można korzystać:

Substancje spełniające normy jakości ustanowione w obowiązujących rozporządzeniach:

- a) surowe lub pasteryzowane mleko krowie, od mleka odtłuszczonego do mleka pełnego,
- b) śmietanka, nawet homogenizowana,

- c) kultura bakterii mlekowych (np. w postaci kultury produkowanej masowo albo głęboko mrożonej lub poddanej liofilizacji kultury starterowej bakterii mlekowych),
- d) podpuszczka (do przeprowadzenia koagulacji mieszanej).

Metoda produkcji:

„Rögös túró” można produkować przy użyciu metod koagulacji mieszanej, powolnej lub szybkiej. Parametry jakościowe sera „Rögös túró” wytworzonego przy użyciu tych trzech metod nie różnią się.

Chociaż etapy produkcji są takie same, procesy technologiczne zachodzą szybciej dzięki zwiększeniu temperatury i ilości dodanej kultury bakterii mlekowych (podpuszczki). Głównym celem stosowania metody szybkiej koagulacji jest zwiększenie efektywności i lepsze wykorzystanie kotłów.

1. Dojrzewanie wstępne

Proces ten stosuje się wyłącznie w przypadku metody szybkiej koagulacji. Przy zastosowaniu metody powolnej koagulacji mleka krowiego nie trzeba poddawać wstępnemu dojrzewaniu.

W przypadku metody szybkiej koagulacji wstępne dojrzewanie mleka krowiego skraca czas koagulacji. Na etapie wstępnego dojrzewania mleko, pasteryzowane przy kwasowości na poziomie 6,0–7,2 °SH, poddaje się wstępnemu dojrzewaniu aż do osiągnięcia kwasowości na poziomie 9–11 °SH. Wstępne dojrzewanie przeprowadza się w temperaturze 12–15 °C przez 6–8 godzin.

Wstępne dojrzewanie (wstępne zakwaszenie) mleka zachodzi w zbiornikach lub silosach na mleko. Następnie mleko poddane wstępnemu dojrzewaniu możliwie jak najszybciej umieszcza się w urządzeniu koagulacyjnym (kadzi).

2. Dostosowanie zawartości tłuszczu

Jeżeli konieczne jest dostosowanie zawartości tłuszczu, w zależności od ostatecznego poziomu zawartości tłuszczu sera „Rögös túró” do mleka krowiego dodaje się mleko pełne lub śmietankę homogenizowaną.

3. Zaprawianie podpuszczką

W trakcie powolnej koagulacji mleko krowie zaprawia się podpuszczką w temperaturze 22–32 °C przy użyciu 0,5–1,5 % ilości kultury bakterii mlekowych (lub równoważnej ilości kultury bakterii mlekowych w proszku lub mrożonej).

W trakcie szybkiej koagulacji mleko poddane wstępnemu dojrzewaniu zaprawia się podpuszczką w temperaturze 30–32 °C przy użyciu 4–5 % ilości kultury bakterii mlekowych.

4. Koagulacja

Zaprawione podpuszczką mleko poddaje się koagulacji w kotle koagulacyjnym przez 12–20 godzin w przypadku powolnej koagulacji i 4–6 godzin w przypadku szybkiej koagulacji aż do osiągnięcia kwasowości na poziomie 30–38 °SH. Powolna koagulacja przebiega w temperaturze 22–32 °C, a szybka koagulacja w temperaturze 30–32 °C. Po osiągnięciu odpowiedniej kwasowości skrzep łąmie się równo i można zaobserwować wydzielenie z niego niewielkiej ilości serwatki. Podpuszczkę stosuje się również w przypadku koagulacji mieszanej.

5. Obróbka skrzepu

Celem obróbki skrzepu jest zmniejszenie zawartości wody w skrzepie do poziomu typowego dla produktu. Proces ten składa się z etapu pierwszego prasowania, podgrzewania i drugiego prasowania. Z uwagi na dość kruchą konsystencję skrzepu jego obróbkę należy przeprowadzać ostrożnie.

Etap pierwszego prasowania obejmuje rozdrobnienie skrzepu przy użyciu narzędzia zapewniającego łagodne rozdrobnienie, a następnie rozdrabnianie, mieszanie i pozostawienie skrzepu na pewien czas, jeśli jest to konieczne. Etap ten ma na celu szybkie wydzielenie się serwatki ze skrzepu (syneresa). Podczas rozdrabniania stężały, pozostawiony na kilka minut skrzep (o kwasowości na poziomie 30–38 °SH) tnie się na granulowane grudki wielkości mniej więcej orzecha włoskiego (2–3 cm). Po zakończeniu rozdrabniania należy odsączyć pewną ilość serwatki. Podczas kolejnego etapu, aby zapobiec kruszeniu się skrzepu, na narzędzie do krojenia nakłada się materiał ochronny lub zamiast niego używa się szpatulek. Rozdrobnione grudki skrzepu, które nadal unoszą się na powierzchni serwatki, utrzymuje się w ruchu poprzez mieszanie. Jeżeli grudki skrzepu nie tężeją w tempie koniecznym do osiągnięcia konsystencji „Rögös túró”, proces tężenia można wspomóc, pozwalając grudkom opaść i pozostawiając je na krótki czas. Po odstawieniu na krótką chwilę grudki skrzepu należy ponownie zamieszać, aby zapobiec ich sklejeniu się.

Po etapie pierwszego prasowania następuje podgrzewanie. Etap ten przeprowadza się, aby skrzep skurczył się jeszcze bardziej i wydzielił serwatkę. Skrzep podgrzewa się, zwiększając temperaturę o 1 °C przez 2,5 minuty, cały czas mieszając, aż do osiągnięcia temperatury 30–40 °C w przypadku powolnej koagulacji i temperatury 36–48 °C w przypadku koagulacji przyspieszonej.

Na etapie drugiego prasowania skrzep serwatkowy należy ciągle mieszać, a następnie odstawić do czasu osiągnięcia požądanej spoistości. Etap drugiego prasowania można pominąć w przypadku produkcji z zastosowaniem powolnej koagulacji.

6. Chłodzenie i odsączanie

Działania te mają na celu zapobieganie nadmiernemu zakwaszeniu rozdrobnionego i podgrzanego skrzepu oraz rozprzestrzenianiu się zanieczyszczeń mikrobiologicznych, a także mają zapewnić, aby skrzep przestał się sklejać w bryłki, i ustabilizować zagęszczanie. Skrzep schładza się w urządzeniach koagulacyjnych (kadziach lub zbiornikach), zmniejszając temperaturę o 3–4 °C na minutę aż do osiągnięcia temperatury 18–22 °C.

Środkiem chłodzącym w kadzi lub zbiorniku może być sama serwatka, którą należy wprowadzić do płytowego wymiennika ciepła wbudowanego w instalację odsączającą i schłodzić do temperatury poniżej 5 °C. Po odsączeniu serwatki do chłodzenia można również użyć wody pitnej. Odpowiednie bezpieczeństwo zapewnia również chłodzenie w chłodni. Samo stosowanie nowoczesnych kultur również zapobiega nadmiernemu zakwaszeniu.

Mieszanie serwatki i skrzepu „Rögös túró” odsąca się z urządzenia koagulacyjnego, wykorzystując siłę grawitacji lub używając pompki, która nie uszkadza konsystencji skrzepu.

7. Oddzielenie serwatki

Po oddzieleniu serwatki od skrzepu serwatkę należy usunąć. Etapem kluczowym dla powstania grudkowej konsystencji jest metoda oddzielania serwatki (dekantacja). Podczas oddzielania należy od czasu do czasu poruszać skrzepem, aby nie doszło do uszkodzenia jego przypominającej kałafior konsystencji. Oddzielanie przeprowadza się aż do osiągnięcia zawartości suchej masy i kwasowości odpowiadającej zawartości tłuszczu.

8. Przelewanie, pakowanie, etykietowanie i przechowywanie

Na etapie przelewania i pakowania ważne jest zapewnienie, by nie doszło do rozbicia ani uszkodzenia grudkowej konsystencji. Podczas pakowania można stosować obojętny gaz ochronny. Poziom zawartości tłuszczu, o którym mowa w pkt 4.1, musi być podany na opakowaniu.

„Rögös túró” należy przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C, stosując metodę wykluczającą jakiekolwiek oddziaływanie mechaniczne.

Minimalne wymagania w zakresie weryfikacji

Ze względu na specyficzny charakter produktu podczas kontroli „Rögös túró” należy zbadać w szczególności następujące elementy:

Szczególne cechy jakości następujących substancji (mleka krowiego, śmietanki, czystych kultur bakterii kwasu mlekowego) wykorzystywanych do produkcji, w tym:

- świeże mleko krowie o maksymalnej kwasowości na poziomie 7,2 °SH,
- śmietanka o maksymalnej kwasowości plazmy na poziomie 7,2 °SH,
- kultura bakterii mlekowych zawierająca zakwaszające i wytwarzające zapach bakterie kwasu mlekowego o poziomie kwasowości 36–40 °SH i wysokiej zdolności do zakwaszania (np. w postaci kultury produkowanej masowo albo głęboko mrożonej lub poddanej liofilizacji kultury starterowej bakterii mlekowych).

Przepisów pkt 4 należy przestrzegać podczas procesów produkcji, w szczególności w odniesieniu do następujących etapów:

- koagulacja: kwasowość (30–36 °SH) i czas koagulacji (4–20 godzin),
- obróbka skrzepu: kontrola spoistości skrzepu (powinien być gładki w dotyku, jego dokładne usunięcie z kadzi powinno być możliwe, kwasowość na poziomie 32–38 °SH),
- chłodzenie skrzepu (aż do osiągnięcia temperatury 18–22 °C przy obniżaniu temperatury o 3–4 °C na minutę),
- oddzielanie serwatki (ostrożne, za pomocą odsączania bez prasowania, tj. przy wykorzystaniu siły grawitacji).

Jakość produktu końcowego:

- przepisów pkt 4 należy przestrzegać podczas przeprowadzania kontroli właściwości fizycznych i chemicznych (poziom zawartości tłuszczu, zawartość suchej masy, zawartość tłuszczu, kwasowość),
- przepisów pkt 4 należy przestrzegać podczas przeprowadzania kontroli właściwości organoleptycznych (wygląd, konsystencja, smak i zapach).

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Od XVIII do XX w. spożywano świeże sery twarogowe lub konserwowano je, rozdrabniając naturalny ser na kawałki wielkości ziarna lub orzecha laskowego (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Jedno z odniesień historycznych do grudkowatości sera twarogowego pochodzi z okresu po I wojnie światowej. Zgodnie z tym odniesieniem „ser twarogowy rozdrabnia się na grudki wielkości orzecha laskowego (...) im kruchość sera twarogowego jest większa, tym dłużej zachowuje on świeżość” (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925 r.).

W magazynie „Tejgazdasági Szemle” napisano w 1925 r., że ser twarogowy ma grudkowatą lub kruchą konsystencję (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár* (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni mówi o „grudkach skrzepu, delikatnej, luźnej, gruboziarnistej, przypominającej kalafior konsystencji, bryłkach i grudkach, o wyglądzie przypominającym kalafior” (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

W 1979 r. dr Sándor Szakály i dr Gábor Tomka opublikowali dane dotyczące trendów konsumpcji tego sera twarogowego o „konsystencji przypominającej kalafior” w latach 1970–1977 (Tejipar, tom 28, nr 1, 1979).

Dr Sándor Szakály jest zdania, że na Węgrzech „grudkowata odmiana stanowi 80 % całej produkcji sera twarogowego”. „Rögös túró” zasadniczo różni się od pozostałych trzech typów pod tym względem, że koagulacja mleka stosowanego do jego produkcji może nastąpić wyłącznie w wyniku zakwaszenia biologicznego (dr S. Szakály, 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Zdaniem dra Sándora Szakályego „Rögös túró”, znany wyłącznie w Europie centralnej, jest dawnym węgierskim produktem mlecznym wywodzącym się z terenów położonych na zachód od gór Ural, który przez wieki wytwarzano w kraju z mleka surowego (Tejgazdaságtan, 2001).

O tradycyjnym charakterze „Rögös túró” świadczy poświęcenie mu osobnego rozdziału w zbiorze „Hagyományok-Ízek-Régiók” [Tradycje–Smaki–Regiony] opublikowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i ośrodek Agrármarketing Centrum w 2002 r. Zbiór ten ograniczono do produktów, których historię można udokumentować zgodnie z właściwymi kryteriami. Aby produkt mógł zostać zakwalifikowany do zbioru, należy wykazać, że istnieje od co najmniej dwóch pokoleń (50 lat) oraz że jest dobrze znanym i uznanym produktem, który jest produkowany i sprzedawany.