

**Sellise tootespetsifikaadi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2022/C 385/13)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Rögös túró“

ELi nr: TSG- HU-1113-AM01–1.6.2022

Liikmesriik või kolmas riik: Ungari

1. Registreeritav nimetus

„Rögös túró“

2. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode:

- ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil;
- ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Rögös túró“ tootmine erineb märgatavalt teiste laagerdamata juustude tootmisest. Piimast hapendamise või ka juuretise abil tehtud kalgendist eemaldatakse ettevaatliku nõrutamisega (gravitatsiooni mõjul) üleliigne vadak, et säiliks mure tükiline lillkapsast meenutav tekstuur (ka portsjoniteks jagamise ja pakendamise etapis).

„Rögös túró“ erineb teistest kalgendatud piimast tehtud toorjuustudest peamiselt tekstuuri poolest, mille annab hapendamise ja vadaku eemaldamise viis.

Ükski teine laagerdamata juust ega piimatoodet ei sisalda tootmismeetodist tingituna selliseid lahtiste tükide kogumeid, mis meenutavad lillkapsast.

Maitseaineid lisamata tehtud hapukas murenev toode, mida müüakse märjas olekus, erineb turul olevatest teistest laagerdamata juustudest näiteks selle poolest, et teiste tootmisel on kasutatud kuumutamist ja sõtkumist või müüakse neid magusate või kooreste kookide või kondiitritoodete põhikoostisosana, mitte eraldiseisva toiduna.

„Rögös túró“ on üks põhilisi Ungari köögis kasutatavaid toiduaineid. Paljude klassikaliste toitumise valmistamisel on lubatud kasutada ainult toodet „Rögös túró“.

3.2. Kas nimetus:

- ☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;
- ☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Sõna „Rögös“ [klompis] toote nimes viitab selle iseloomule: toote lillkapsasarnasele tekstuurile, mille moodustavad kohupiimaklombid. Sõna „túró“, mida on paljudesse keeltesse raske tõlkida, tähistab kohupiima, millel on meeldivalt hapukas värske ja aromaadne maitse.

4. Kirjeldus

- 4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

„Rögös túró“ on kreemikas- või kollakasvalge piimatood, mille tekstuur meenutab lillkapsast ning maitse on hapukalt värske ja aromaadne. Tootmise ajal jäävad tükkid terveks, neid ei lõhuta ega muljuta.

Tükkide pinda katab vadakukirme. Niiskus jaguneb tükkides ühtlaselt, nii et need on niisked ka seest.

Füüsilised ja keemilised nõuded

Rasvasusaste	Kuivainesisaldus, vähemalt (massiprotsenti)	Rasvasisaldus kuivaines (massiprotsenti)		Happesus (° SH)
Täisrasvasest piimast	40,0	Vähemalt	60,0	60–100
Rasvasest piimast	35,0	Vähemalt	45,0	
		Alla	60,0	
Osaliselt rasvatust piimast	25,0	Vähemalt	25,0	
		Alla	45,0	
Madala rasvasusega piimast	20,0	Vähemalt	10,0	
		Alla	25,0	
Rasvatust piimast	15,0	Alla	10,0	60–90

Organoleptilised nõuded

Välimus	Ühtlaselt kreemikas- või kollakasvalge (rasvasest ja täisrasvasest piimast tehtud versioonid)
Tekstuur	Terade klombid (4–20 mm), mis meenutavad lillkapsast ja mille ümber võib olla veidi vadakut. Masinapakendatud toote puhul ühtlane tükk, mille saab lahutada lillkapsast meenutavateks terade klompideks. Teralisust on suus tunda, aga see ei takista neelamist.
Lõhn	Meeldivalt hapu, aromaadne, puhas, võõrlõhnadeta
Maitse	Meeldivalt hapu, värske ja aromaadne, maitsev, puhas, võõrmaitseteta

- 4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Ained ja töövahendid, mida võib kasutada

Ained, mis vastavad õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele:

- toor- või pastöriseeritud lehmapiim rasvatust piimast täispiimani;
- homogeenitud või homogeenimata koor;

- c) piimhappekultuur (nt masstoodetud kultuur või sügavkülmutatud või külmuivatatud piima starterkultuur);
- d) laapensüüm (kalgendamise segameetodi korral).

Tootmismeetod

„Rögös túró“ tootmiseks saab kasutada kalgendamise sega-, aeglast või kiirmeetodit. Nende kolme meetodiga toodetud „Rögös túró“ kvaliteediparameetrid ei erine.

Kuigi etapid jäävad samaks, saab tootmisprotsessi kiirendada temperatuuri ja piimhappekultuuri (laapensüüm) koguse suurendamisega. Kiirmeetodi põhieesmärk on suurendada tõhusust ja kasutada mahuteid paremini.

1. Eelhapendamine

Seda kasutatakse ainult kiirmeetodi korral. Aeglase meetodi korral ei ole lehmapiima vaja enne eelhapendada.

Kiirmeetodil tootmises lühendab lehmapiima eelhapendamine kalgendi valmimise aega. Eelhapendamise ajal pastöriseeritakse piima (mille happesus on 6,0–7,2 °SH) 9–11 °SH-ni. Seda tehakse temperatuuril 12–15 °C 6–8 tundi.

Piima eelhapendamine toimub paakides ja tornmahutites. Seejärel pannakse eelhapendatud piim võimalikult kiiresti töötlemistörde.

2. Rasvasisalduse reguleerimine

Kui rasvasusastet on vaja muuta, lisatakse lehmapiimale täispiima või homogeenitud koort (olenevalt soovitud lõpptootte rasvasusastmest).

3. Fermenteerimine

Aeglase meetodi korral fermenteeritakse lehmapiima, millele on lisatud 0,5–1,5 % piimhappekultuuri (või samaväärset pulbrit või külmutatud piimhappekultuuri), temperatuuril 22–32 °C.

Kiirmeetodi korral fermenteeritakse eelhapendatud lehmapiima, millele on lisatud 4–5 % piimhappekultuuri, temperatuuril 30–32 °C.

4. Kalgendamine

Fermenteeritud piima kalgendatakse törres, kus see on aeglase meetodi korral 12–20 tundi ja kiirmeetodi korral 4–6 tundi, kuni selle happesus on 30–38 °SH. Aeglase meetodiga kalgendatakse piima temperatuuril 22–32 °C, kiirel 30–32 °C. Kui piima soovitud happesus on saavutatud, saab piima tükeldada ja sellest hakkab eralduma vadak. Segameetodis kasutatakse ka laapensüümi.

5. Kalgendi töötlemine

Töötlemise eesmärk on vähendada kalgendi veesisaldust soovitud määrani. Selleks pressitakse piima esimest korda, kuumutatakse ja pressitakse veel kord. Kuna kalgendumine piim on üsnagi pidev, tuleb seda töödelda ettevaatlikult.

Esimese pressimise ajal tükeldatakse kalgend ettevaatlikult, segatakse ja jäetakse vajaduse korral seisma. Selle etapi eesmärk on tagada, et vadaku eraldumine kalgendist (sünerees) toimuks kiiresti. Tükeldamise ajal tehakse mõne minuti seismine kalgendist (30–38 °SH) kreeka pähkli suurused (2–3 cm) tükid. Pärast tükeldamist tuleb osa vadakust ära nõrutada. Järgmises etapis pannakse lõikurile kaitse või kasutatakse lõikamiseks spaatleid, et kalgend ei laguneks. Vadaku hulpivaid kalgenditükke hoitakse liikumises neid segades. Kui kalgenditükid ei tahku nii kiiresti kui „Rögös túró“ jaoks vaja, saab tahkumist kiirendada, kui lasta neil veidi seista. Pärast tuleb tükke uuesti segada, et need üksteise külge ei kleepuks.

Pärast esimest pressimist kalgendit kuumutatakse. Selle etapi eesmärk on vähendada kalgenditükkide läbimõõtu veelgi, et eralduks rohkem vadakut. Kalgenditükke kuumutatakse iga 2,5 minuti järel 1 °C võrra kõrgema temperatuurini, kuni jõutakse 30–40 °C-ni (aeglase meetod) või 36–48 °C-ni (kiirmeetod).

Teise pressimise ajal tuleb vadakust massi pidevalt segada ja jätta seisma, kuni tekib soovitud tahkusega kohupiim. Aeglase meetodi korral võib teise pressimise ära jätta.

6. Jahutamine ja nõrutamine

Eesmärk on mitte lasta tükeldatud ja soojendatud massil muutuda liiga happeseks ega tükki minna, takistada saasteainete levikut ja tükkide üksteise külge kleepumist ning reguleerida tihenemist. Kohupiima jahutatakse selle valmistamise tõrres või paagis 3–4 °C minutis, kuni jõutakse temperatuurini 18–22 °C.

Jahutamiseks võib kasutada mahutist pärinevat vadakut, mille lastakse liikuda tühjendustorru paigaldatud plaatsoojusvahetis, kuni temperatuur on alla 5 °C. Jahutamiseks võib kasutada ka joogivett, kui vadak on välja lastud. Jahutis jahutamine tagab piisava ohutuse. Tänapäeva juuretis on selline, mis väldib ülehapestumist.

„Rögös túró“ vadaku ja kohupiima segul lastakse seadmest gravitatsiooni jõul välja valguda või kasutatakse selle väljavõtmiseks pumpa, et kohupiima tekstuuri säilitada.

7. Vadaku eraldamine

Kalgendist eraldunud vadak tuleb nüüd eemaldada. Klompis tekstuuri saamiseks on vadaku eemaldamise viis (nõrutamine) määrava tähtsusega. Eraldamise ajal liigutatakse kalgendit aeg-ajalt ettevaatlikult, et lillkapsasarnane tekstuur säiliks. Eraldamine kestab seni, kuni on saavutatud rasvasusastmele vastav soovitud kuivainesisaldus ja happesus.

8. Kallamine, pakendamine, märgistamine ja säilitamine

Selles etapis tuleb jälgida, et klompis tekstuur ei laguneks. Pakendamisel võib kasutada inertset kaitsegaasi. Pakendile tuleb märkida punktis 4.1 osutatud rasvasusaste.

Toodet „Rögös túró“ tuleb säilitada kuni 10 °C juures, välistades igasuguse mehaanilise mõju.

Nõuetekohasuse tõendamise miinimumnõuded

„Rögös túró“ eripära arvestades tuleb toote kontrollimisel pöörata tähelepanu eelkõige alljärgnevale.

Tootmiseks kasutatavate järgmiste ainete (lehmapiim, koor, piimhappebakterite puhaskultuurid) kvaliteet:

- värske lehmapiim, mille happesus on kuni 7,2 °SH;
- koor, mille plasma happesus on kuni 7,2° SH;
- piimhappekultuur, mis sisaldab 36–40- SH-d, hapestavaid ja lõhna tekitavaid piimhappebaktereid, millel on hea hapestamisvõime (nt masstoodetud kultuur või sügavkülmutatud või külmkuivatatud piima starterkultuur);

Tootmise ajal tuleb kinni pidada punktis 4 kehtestatud, eelkõige:

- kalgendamise ajal: happesus (30–36° SH) ja kalgendamisaeg (4–20 tundi);
- kalgendi töötlemise ajal: kontrollida kalgendi tahkust (see peab olema sile ja seda peab saama anuma seinast puhtalt eemaldada, happesus 32–38 °SH);
- kalgendi jahutamise ajal (3–4 °C minutis, kuni jõutakse 18–22° C-ni);
- vadaku eemaldamise ajal (ettevaatlik nõrutamine, pressimiseta, ainult gravitatsiooni jõul).

Lõpptoote kvaliteet:

- füüsikaliste ja keemiliste nõuete kontrollimise ajal tuleb järgida punktis 4 kehtestatud (rasvasusaste, kuivainesisaldus, rasvasisaldus, happesus);
- organoleptiliste nõuete kontrollimise ajal tuleb järgida punktis 4 kehtestatud (välimus, tekstuur, maitse ja lõhn).

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

18.–20. sajandil tarvitati kalgendatud piimast tehtud toorjuuste kas värskelt või säilitatult, viljatera või sarapuupähkli suurusteks tükkideks tehtuna (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Üks ajalooline viide kohupiima klompis oleku kohta pärineb esimese maailmasõja järgsest ajast. Seal oli kirjas, et „kalgend tükeldatakse sarapuupähkli suurusteks tükkideks (...), mida rohkem klompis, seda kauem seisab kohupiim värskes“ (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, lk 294–296, 1925).

Ajakirjas Tejgazdasági Szemle kirjutati 1925. aastal, et kohupiim on teraline ja murenev (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni räägib kohupiimast, millel on lahtine peeneteraline lillkapsast meenutav tekstuur ja mis on lillkapsasarnaselt klompis (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

1979. aastal avaldasid dr Sándor Szakály ja dr Gábor Tomka andmed selle „lillkapsasarnase tekstuuriga“ kohupiima tarbimise kohta aastatel 1970–1977 (Tejipar, 28. aastakäik, nr 1, 1979).

Dr Sándor Szakály sõnul moodustab Ungaris „kogu kalgendatud piimast tehtud toorjuustutoodangust 80 % just selline klompis kohupiim...“. „Rögös túró“ erineb teisest kolmest sellise toorjuustu liigist selle poolest, et selle tegemiseks vajalik kalgend saadakse vaid bioloogilise hapendamise teel (Dr S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr Sándor Szakály sõnul on Kesk-Euroopas tuntud „Rögös túró“ Ungari iidne piimatoode, mis pärineb lääne poolt Uurali mäestikku ja mida on toodetud sajandeid kodus toorpiimast (Tejgazdaságtan, 2001).

„Rögös túró“ traditsioonilisusele viitab ka see, et sellele on pühendatud eraldi peatükk põllumajandusministeeriumi ja Agrármarketing Centrumi koostatud artiklikogumikus „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [Traditsioonid. Maitsed. Regioonid] (2002). Kogumikus on juttu toodetest, mille ajalugu on nõuetele vastavalt dokumenteeritud. Kvalifitseerumiseks peab nende tõendatud ajalugu olema vähemalt kahe põlvkonna (50 aastat) jagu pikk ning tegemist olema tuntud ja mainekate müügitoodetega.