

Bekendmaking van een productdossier dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2022/C 385/13)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de eAmbrosia-databank van de Commissie.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Rögös túró”

EU-nr.: TSG-HU-1113-AM01 – 1.6.2022

Lidstaat of derde land: Hongarije

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Rögös túró”

2. Productcategorie

Categorie 1.3: Kaas

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

- ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De techniek voor de productie van “Rögös túró” verschilt aanzienlijk van die van andere verse kazen. Het teveel aan wei wordt gescheiden van de uit het basisbestanddeel melk door zure of gemengde stremming verkregen wrongel. Dat gebeurt voorzichtig met behulp van de zwaartekracht en door de wrongel te decanteren, d.i. laten uitlekken, waardoor de brokkelige, klonterige, bloemkoolachtige textuur behouden blijft, zelfs in de stadia van het in porties verdelen en verpakken.

“Rögös túró” verschilt van andere soorten kwark met name wat zijn textuur betreft, die hij te danken heeft aan de procedés voor de productie van de wrongel en de scheiding van de wei.

Geen enkele andere verse kaas of vers zuivelproduct heeft een dergelijke textuur van bloemkoolachtige klonten van losse brokjes, die het gevolg is van de productietechniek.

Het product, dat geen toegevoegde smaakstoffen bevat en in een zurige, karakteristiek natte en brokkelige toestand in de handel wordt gebracht, verschilt van andere soorten verse kaas in de handel die bij voorbeeld worden geproduceerd door middel van warmtebehandeling en kneden of die als basisbestanddeel voor zoete en romige taarten en gebak worden gebruikt.

“Rögös túró” wordt beschouwd als een belangrijk onderdeel van de Hongaarse keuken. Bij de bereiding van talrijke traditionele gerechten mag alleen “Rögös túró” worden gebruikt.

3.2. De naam:

- ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Het woord “rögös” [brokkelig] in de naam drukt het specifieke karakter van het product uit: het geeft de textuur van het product weer, omdat dat bestaat uit brokjes wrongel en doet denken aan bloemkool. Het woord “túró” is moeilijk te vertalen naar andere talen maar duidt op een echt verse kaas met een aangenaam zurige, frisse en aromatische smaak.

4. Beschrijving

- 4.1. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De ivoorwitte of geelwitte “Rögös túró” is een zuivelproduct dat door zijn klonten van losse brokjes wrongel doet denken aan bloemkool en een aangenaam zurige, frisse en volle smaak heeft. De klonters blijven intact tijdens de productie; ze worden niet beschadigd of gebroken.

De brokjes zijn bedekt met een dun laagje wei. Het vochtgehalte binnenin de brokjes is gelijkmatig verdeeld, zodat de brokjes zelfs vanbinnen vochtig zijn.

Fysieke en chemische vereisten:

Vetheid	Minimaal drogestofgehalte in % (m/m)	Vetgehalte in de droge stof in % (m/m)		Zuurtegraad (° SH)
volvet	40,0	minimaal	60,0	60-100
vet	35,0	minimaal	45,0	
		minder dan	60,0	
gedeeltelijk ontroomd	25,0	minimaal	25,0	
		minder dan	45,0	
vetarm	20,0	minimaal	10,0	
		minder dan	25,0	
mager	15,0	minder dan	10,0	60-90

Organoleptische vereisten:

Uitzicht	Egaal ivoorwit, en in het geval van de vette en volvette soort geelwit van kleur.
Consistentie	Bloemkoolachtige klonten van losse brokjes (4-20 mm groot) met eventueel kleine hoeveelheden wei. In het geval van machineverpakte producten een homogene blok kaas die in bloemkoolachtige klonten van losse brokjes kan worden gebroken. De brokkelige textuur is waarneembaar in de mond maar vormt geen probleem bij het inslikken.
Aroma	Aangenaam zurig, aromatisch, puur en zonder vreemde geuren.
Smaak	Aangenaam zurig, fris en aromatisch, smaakvol, puur en zonder vreemde smaken.

- 4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Stoffen en materialen die mogen worden gebruikt:

Stoffen die voldoen aan de kwaliteitsnormen in de geldende regelgeving:

- rauwe of gepasteuriseerde koemelk, van magere tot volle melk;
- room, al dan niet gehomogeniseerd;

- c) zuursel (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel);
- d) stremsel (voor gemengde stremming).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

“Rögös túró” kan worden verkregen door gemengde, trage of snelle stremming. De drie methoden brengen geen kwaliteitsverschillen met zich mee.

Hoewel de stremming dezelfde stadia doorloopt, worden de technologische processen versneld door de temperatuur en de hoeveelheid zuursel (stremsel) te verhogen. Snelle stremming heeft primair tot doel de efficiëntie te verhogen en beter gebruik te maken van de kaasvaten.

1. Voorrijping

Dit proces is enkel van toepassing bij snelle stremming. Bij trage stremming hoeft de koemelk niet te worden voorgerijpt.

Bij snelle stremming zorgt voorrijping van de koemelk voor een kortere stremtijd. Tijdens de voorrijping wordt de melk, die is gepasteuriseerd op 6,0-7,2 °SH, voorgerijpt tot ze 9-11 °SH bereikt. Voorrijping gebeurt bij een temperatuur van 12-15 °C en duurt 6-8 uur.

De melk wordt voorgerijpt (voorgezuurd) in melktanks of -silo's. Vervolgens wordt de voorgerijpte melk zo snel mogelijk in een wrongelbak gegoten.

2. Correctie van het vetgehalte

Indien het vetgehalte moet worden gecorrigeerd, wordt aan de koemelk volle melk of gehomogeniseerde room toegevoegd, afhankelijk van de gewenste vetheid van de “Rögös túró”.

3. Toevoeging van stremsel

Bij trage stremming wordt stremsel toegevoegd aan de koemelk bij 22-32° C, met behulp van 0,5-1,5 % zuursel (of een gelijkwaardig poeder of diepgevroren zuursel).

Bij snelle stremming wordt stremsel toegevoegd aan de voorgerijpte koemelk bij 30-32° C, met behulp van 4-5 % zuursel.

4. Stremming

De melk waaraan stremsel is toegevoegd, stremt in een wrongelbak bij trage stremming gedurende 12-20 uur en bij snelle stremming gedurende 4-6 uur, tot ze 30-38° SH bereikt. Trage stremming gebeurt bij temperaturen van 22-32° C en snelle stremming bij temperaturen van 30-32° C. Wanneer de gewenste zuurtegraad bereikt is, wordt de wrongel gesneden en is lichte afzetting van wei zichtbaar. Bij gemengde stremming wordt ook stremsel gebruikt.

5. Bewerking van de wrongel

Het doel is het vochtgehalte van de wrongel te verlagen tot de voor het product typerende waarde wordt bereikt. Het proces bestaat uit een eerste persing, opwarming en vervolgens een tweede persing. Omdat de wrongel tamelijk brokkelig is, moet de bewerking heel voorzichtig gebeuren.

Tijdens de eerste persing wordt de wrongel fijngesneden met een instrument dat waarborgt dat het product voorzichtig in stukjes breekt. Vervolgens wordt hij fijngesneden en gemengd. Indien nodig laat men de wrongel rusten. Deze fase heeft tot doel de wrongel snel van de wei te scheiden (synerese). Men laat de gestolde wrongel eerst een aantal minuten rusten (op 30-38° SH) en snijdt hem vervolgens in korrelige brokjes ter grootte van een walnoot (2-3 cm). Vervolgens moet een deel van de wei uitlekken. Om tijdens de volgende fase verkruimeling te voorkomen, wordt een bescherming op het snij-instrument geplaatst of worden spatels gebruikt. De gesneden wrongelklonten die nog in de wei blijven drijven, worden omgeroerd om ze in beweging te houden. Indien de wrongelklonten niet snel genoeg harden om de juiste textuur van “Rögös túró” te bereiken, kan het hardingsproces worden versneld door ze even te laten rusten. Na die rusttijd moeten de wrongelklonten opnieuw worden omgeroerd om te voorkomen dat ze samenklonteren.

Na de eerste persing volgt opwarming. Het doel is om de wrongelklonten nog kleiner te maken en de wei te laten uitlekken. De wrongel wordt onder voortdurend roeren elke tweeënhalve minuut met 1° C opgewarmd tot een uiteindelijke temperatuur van 30-40 °C in het geval van trage stremming en 36-48 °C in het geval van snelle stremming.

Tijdens de tweede persing wordt de weiachtige wrongel voortdurend omgeroerd en vervolgens met rust gelaten tot hij de gewenste stollingsgraad heeft bereikt. In het geval van de productie met trage stremming kan de tweede persing worden overgeslagen.

6. Afkoelen en aftappen

Het doel is te vermijden dat de gesneden en opgewarmde wrongel te zuur wordt, dat microbiële contaminanten zich vermenigvuldigen en dat de wrongel gaat samenklonteren, alsmede de verdichting bij te stellen. De wrongel wordt met 3-4 °C per minuut afgekoeld in een wrongelbak (een vat of tank) tot hij een temperatuur van 18-22 °C bereikt.

De wei in het vat of de tank kan als koelomgeving fungeren. De wei moet kunnen circuleren op de in de aftapleiding ingebouwde platenwarmtewisselaar en wordt afgekoeld tot minder dan 5 °C. Voor de koeling kan ook drinkwater worden gebruikt zodra de wei is afgetapt. Afkoelen in een koelkamer biedt ook voldoende veiligheid. Met de moderne culturen zelf wordt eveneens vermeden dat de wrongel te zuur wordt.

De mengeling van wei en wrongel wordt uit de wrongelbak afgetapt met behulp van de zwaartekracht of via een pomp, waardoor de textuur van de wrongel behouden blijft.

7. Scheiding van de wei

Nadat de wei van de wrongel is gescheiden, moet ze worden verwijderd. De meest essentiële fase in de vorming van de brokkelige textuur is de scheiding van de wei (de decanteermethode). Tijdens het afscheiden wordt de wrongel voorzichtig bewogen om ervoor te zorgen dat de bloemkoolachtige textuur niet wordt beschadigd. Dit proces duurt voort tot het vereiste drogestofgehalte en de vereiste zuurtegraad voor de gewenste vetheid zijn bereikt.

8. Uitgieten, verpakken, etiketteren en bewaren

In deze fase is het van belang de brokkelige textuur niet te breken of te beschadigen. Bij de verpakking mag een inert beschermingsgas worden gebruikt. Op de verpakking moet de in punt 4.1 bedoelde vetheid worden vermeld.

“Rögös túró” moet worden bewaard bij ten hoogste 10 °C, met een methode die mechanische botsingen uitsluit.

Minimale verificatievoorschriften

Vanwege de specificiteit van “Rögös túró” moeten bij de controle ervan in het bijzonder de volgende elementen worden gecontroleerd:

De specifieke kwaliteitskenmerken van de volgende stoffen (de voor de productie gebruikte koemelk, room en reinculturen van melkzuurbacteriën), waaronder:

- verse koemelk, maximaal 7,2° SH;
- room met een zuurgraad van het plasma van maximaal 7,2° SH;
- zuursel van 36-40 °SH, aanzurende en aromaproducerende melkzuurbacteriën met een goede verzuring (bv. in de vorm van een in massa geproduceerde cultuur of een diepgevroren of gevriesdroogde startercultuur voor zuivel);

Tijdens het productieproces moeten de bepalingen in punt 4 worden nageleefd, met name:

- stremming: zuurtegraad (30-36° SH) en stremtijd (4-20 uur);
- bewerking van de wrongel: controleren van de hardheid van de wrongel (die moet zacht aanvoelen; het moet mogelijk zijn de wrongel zorgvuldig van de wanden te verwijderen, 32-38° SH);
- afkoelen van de wrongel (met 3-4° C per minuut tot een temperatuur van 18-22 °C wordt bereikt);
- scheiding van de wei (voorzichtig laten uitlekken zonder druk uit te oefenen, dus met behulp van de zwaartekracht).

De kwaliteit van het eindproduct:

- bij het controleren van de fysieke en chemische vereisten (vetheid, drogestofgehalte, vetgehalte en zuurtegraad) moeten de bepalingen van punt 4 worden nageleefd;
- bij het controleren van de organoleptische vereisten (uiterlijk, textuur, smaak en aroma) moeten de bepalingen van punt 4 worden nageleefd.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Tussen de achttiende en de twintigste eeuw werden kwarkkazen vers gegeten of werden ze bewaard *door ze als zodanig te vermalen tot stukken ter grootte van een graankorrel of hazelnoot* (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eén historische verwijzing naar de brokkeligheid van de kwarkkazen dateert van de periode na de Eerste Wereldoorlog. Vermeld wordt dat “de kwark in *hazelnootgrote brokjes* wordt gesneden (...) hoe brokkeliger de kwark, hoe langer hij vers blijft” (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, blz. 294-296, 1925).

Het blad *Tejgazdasági Szemle* schreef in 1925 dat kwark een *korrelige of brokkelige textuur* heeft (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár* (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni had het over “*wrongelklontjes, een fijne, losse, korrelige, bloemkoolachtige textuur, klonten en brokjes die aan bloemkool doen denken*” (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

In 1979 publiceerden dr. Sándor Szakály en dr. Gábor Tomka cijfers over de consumptie tussen 1970 en 1977 van deze kwark met een “*bloemkoolachtige textuur*” (Tejipar, vol. 28, nr. 1, 1979).

Volgens dr. Sándor Szakály “maakt de brokkelige soort 80 % uit van de totale productie van kwarkkazen” in Hongarije. “*Rögös túró*” verschilt fundamenteel van de andere drie soorten in die zin dat de voor de productie gebruikte melk alleen kan stremmen door biologische aanzuring (dr S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Volgens dr. Sándor Szakály is de alleen in Midden-Europa bekende “*Rögös túró*” een *traditioneel Hongaars zuivelproduct* dat afkomstig is uit het gebied ten westen van het Oeralgebergte en al eeuwen in Hongarije wordt geproduceerd met rauwe melk (Tejgazdaságtan, 2001).

Het traditionele karakter van “*Rögös túró*” wordt aangetoond in het aan het product gewijde hoofdstuk in de collectie “*Hagyományok-Ízek-Régió*” [Tradities-Smaken-Streken], die in 2002 is gepubliceerd door Agrármarketing Centrum en het Hongaarse ministerie van Landbouw. De collectie beperkt zich tot producten met een geschiedenis die kan worden gedocumenteerd overeenkomstig de relevante criteria. Om een product in aanmerking te nemen, moet worden aangetoond dat het al minstens twee generaties (50 jaar) bestaat, en moet het een welbekend, befaamd product zijn dat geproduceerd en in de handel gebracht wordt.
