

**DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO****de 19 de março de 2019****relativa à publicação do pedido de registo de uma denominação no *Jornal Oficial da União Europeia*, nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho****[«Rögös túró» (ETG)]****(2019/C 111/07)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 50.º, n.º 2, alínea b),

Considerando o seguinte:

- (1) Ao abrigo do artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Hungria apresentou à Comissão um pedido de proteção da denominação «Rögös túró».
- (2) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e concluiu que o mesmo cumpre as condições estabelecidas no referido regulamento.
- (3) Para permitir a apresentação de declarações de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o caderno de especificações, a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do mesmo regulamento, da denominação «Rögös túró», deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

*Artigo único*

O caderno de especificações a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, da denominação «Rögös túró» (ETG), consta do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação da presente decisão confere o direito de oposição ao registo da denominação referida no primeiro parágrafo por um período de três meses a contar da data da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Feito em Bruxelas, em 19 de março de 2019.

*Pela Comissão*

Phil HOGAN

*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## ANEXO

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

## «RÖGÖS TÚRÓ»

N.º UE: HU-TSG-0007-01113 – 16.5.2013

## Hungria

## 1. Denominação a registar

«Rögös túró»

## 2. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

## 3. Motivos para o registo

## 3.1. Indicar se o produto

- é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A técnica de produção do «Rögös túró» difere sensivelmente da técnica de produção dos outros queijos frescos. A quantidade supérflua de soro de leite é retirada da coalhada obtida a partir do ingrediente básico – leite – por meio de um ácido ou de um coalho misto, suavemente, por meios gravitacionais, e decantação, ou seja, por auto-prensagem, garantindo – mesmo na fase de corte e acondicionamento –, a preservação da textura esfarelada e grumosa, que evoca couve-flor.

O «Rögös túró» difere de outros tipos de queijo fresco principalmente pela textura conferida pelos processos de produção da coalhada e de separação do soro.

Nenhum outro queijo fresco ou produto lácteo tem uma textura formada por aglomerados de grumos soltos que evocam a couve-flor, devido à técnica de produção.

O produto comercializado é isento de aromatizantes, ligeiramente acre, com humidade característica e friável, distinguindo-se dos outros tipos de queijos frescos vendidos no mercado, que são produzidos por tratamento térmico e malaxagem; encontra-se também como ingrediente básico de doces, bolos e outros produtos de pastelaria.

O «Rögös túró» é considerado um dos expoentes da cozinha húngara. Podem preparar-se muitos pratos clássicos utilizando apenas «Rögös túró».

## 3.2. Indicar se a denominação

- é tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico;
- identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

O termo «Rögös» (grumoso) exprime o carácter específico do produto: descreve a textura do produto, constituído por grumos de coalhada que lembram a couve-flor. O termo «túró», difícil de traduzir para outras línguas, indica um queijo fresco, com um paladar agradável – acidulado, fresco e aromático.

## 4. Descrição

## 4.1. Descrição do produto identificado com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

De cor de marfim ou branca-amarelada, o «Rögös túró» é um produto lácteo que, com os seus fragmentos de coalhada, evoca a couve-flor, tendo um paladar agradável – acidulado, fresco e aromático. Durante a produção, os grumos permanecem inteiros, não sendo danificados nem esmagados.

A superfície dos grumos é coberta por uma película de soro. O teor de humidade é distribuído uniformemente pelos grumos, que se apresentam sempre húmidos, mesmo no interior.

Parâmetros físico-químicos:

Teor de gordura	Teor mínimo de matéria seca, % (m/m)	Teor de gordura na matéria seca, % (m/m)		Acidez (°SH)
Extragordo	40,0	Mínimo	60,0	60-100
Gordo	35,0	Mínimo	45,0	
		Inferior a	60,0	
Meio gordo	25,0	Mínimo	25,0	60-90
		Inferior a	45,0	
Magro	20,0	Mínimo	10,0	
		Inferior a	25,0	
Desnatado	15,0	Inferior a	10,0	

Características organolépticas:

Aspeto	Cor de marfim uniforme ou, no caso das variedades gorda e extragorda, branco-amarelado.
Textura	Aglomerados (4-20 mm de diâmetro) de grumos soltos que evocam a couve-flor, podendo observar-se pequenas quantidades de soro. Os produtos embalados mecanicamente podem apresentar-se na forma de um bloco homogéneo divisível em aglomerados de grumos soltos que evocam a couve-flor. A sua textura grumosa sente-se na boca, mas desfaz-se facilmente e é fácil de engolir.
Aroma	Agradavelmente acidulado, aromático, puro, isento de odores estranhos.
Paladar	Agradavelmente acidulado, fresco e aromático, puro, isento de odores estranhos.

4.2. Descrição do método de obtenção do produto identificado com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Substâncias e instrumentos que podem ser utilizados:

Substâncias que cumpram as normas de qualidade estabelecidas nos regulamentos em vigor:

- a) Leite de vaca cru ou pasteurizado,
- b) Natas,
- c) Culturas puras de bactérias lácticas, também conhecidas por fermentos,
- d) Coalho (para a mistura de coagulação).

Método de obtenção:

O «Rögös túró» pode ser produzido por um método de coagulação lenta, mista ou rápida. Não há diferença entre os parâmetros de qualidade do «Rögös túró» produzido pelos três métodos.

Embora as fases sejam as mesmas, os processos tecnológicos são acelerados pelo aumento de temperatura e a adição de uma maior quantidade de cultura de arranque (coalho). O principal objetivo do método de coagulação rápida consiste em aumentar a eficiência e utilizar os recipientes de forma mais eficaz.

O processo de produção é o seguinte:

#### 1. Pré-cura

Este processo aplica-se exclusivamente ao método de coagulação rápida. No método de coagulação lenta, o leite de vaca não tem de ser pré-curado.

No método de coagulação rápida, a pré-cura do leite de vaca reduz o tempo de coagulação. Neste processo, o leite, pasteurizado a 6,0-7,2 °SH, é pré-curado até atingir 9-11°SH. A pré-cura ocorre à temperatura de 12-15 °C, durante 6-8 horas.

O leite é pré-curado (pré-acidificado) em tanques ou silos. De seguida, é colocado, o mais rapidamente possível, num dispositivo de coagulação (cuba).

#### 2. Ajuste do teor de gordura

Se for necessário ajustar o teor de gordura, adiciona-se leite inteiro ou nata homogeneizada ao leite de vaca, em função do teor de gordura final do «Rögös túró».

#### 3. Adição do coalho

No processo de coagulação lenta, o leite de vaca é coalhado a 22-32 °C, utilizando 0,5 a 1,5 % de cultura de arranque (ou uma quantidade equivalente de fermento em pó ou de uma cultura iniciadora congelada).

No processo de coagulação rápida, o leite pré-curado é coalhado a 30-32 °C, utilizando 4 a 5 % de cultura de arranque.

#### 4. Coagulação

O leite é coalhado num recipiente adequado, durante 12-20 horas (coagulação lenta) ou 4-6 horas (coagulação rápida), até atingir 30-38 °SH. A coagulação lenta ocorre a uma temperatura de 22 a 32 °C e a coagulação rápida a 30-32 °C. Ao atingir o índice de acidez pretendido, a coalhada exhibe fraturas bem definidas e observa-se nitidamente a separação do soro. O coalho é também utilizado na coagulação mista.

#### 5. Tratamento da coalhada

O objetivo deste processo consiste em reduzir o teor de água da coalhada em função do produto pretendido. O processo é constituído por uma primeira fase de prensagem, seguida de aquecimento e de uma segunda prensagem. Dado que a coalhada é bastante friável, é necessário manuseá-la com cuidado.

Na primeira fase de prensagem, a coalhada é rompida por meio de um dispositivo que assegura um corte suave, e, seguidamente, amassada e deixada em repouso, se necessário. Nesta fase, o objetivo consiste na libertação rápida do soro (sinereze). Após um tempo de repouso de alguns minutos (a 30-38 °SH), a coalhada solidificada é cortada em pedaços granulados de tamanho homogéneo (2-3 cm). Uma vez terminado o corte, uma parte do soro deve ser retirada. Na fase seguinte, a fim de evitar que a coalhada seja desfeita, coloca-se uma proteção, ou uma espátula, em vez de uma peça de corte. Os aglomerados de coalhada em flutuação no soro são mantidos em movimento por meio de agitação. Se não solidificarem à taxa necessária para a obtenção do «Rögös túró», o processo pode ser acelerado permitindo que precipitem, deixando repousar durante algum tempo. Após um curto período de repouso, os aglomerados de coalhada devem ser novamente agitados, para evitar que adiram ao recipiente.

A primeira fase de prensagem é seguida de aquecimento, com o objetivo de reduzir ainda mais os aglomerados de coalhada e libertar o soro. A coalhada é aquecida à taxa de 1 °C por 2,5 minutos, com agitação contínua, até se atingir uma temperatura de 30 a 40 °C (coagulação lenta) ou de 36 a 48 °C (coagulação rápida).

Na segunda prensagem, deve agitar-se a coalhada de forma contínua e deixá-la repousar até se atingir a consistência desejada. No caso do processo por coagulação lenta, pode omitir-se a segunda fase de prensagem.

#### 6. Arrefecimento e drenagem

O objetivo consiste em evitar a acidificação excessiva da coalhada desfeita e aquecida, bem como a disseminação de contaminantes microbianos, impedir a aderência ao recipiente e regular a compactação. A coalhada é arrefecida num dispositivo adequado (cuba ou tanque), à taxa de 3-4 °C por minuto, até atingir 18-22 °C.

O meio de arrefecimento pode ser o soro de leite do recipiente, que deve poder circular num permutador de calor incorporado na estrutura de drenagem, arrefecido a menos de 5 °C. Pode também utilizar-se água potável para o arrefecimento, após a drenagem do soro. O arrefecimento numa câmara de arrefecimento proporciona igualmente uma segurança adequada. As culturas extemporâneas impedem também a sobreacidificação.

O soro e a coalhada do «Rögös túró» são drenados do recipiente por ação da gravidade ou com uma bomba que preserve a textura da coalhada.

#### 7. Separação do soro

Após ter sido separado da coalhada, o soro deve ser removido. O método de separação do soro (decantação) é a fase determinante da formação da textura grumosa. Durante a separação, a coalhada é remexida com cuidado, de tempos a tempos, para não danificar a textura do tipo couve-flor. A separação prossegue até se atingir o teor de matéria seca e o índice de acidez característicos do grau de gordura em causa.

#### 8. Vazamento, embalagem e armazenagem

Nesta fase, é importante assegurar que a textura grumosa não é destruída nem sofre danos. Os queijos «Rögös túró» são armazenados a menos de 6 °C, por um método que exclua qualquer impacto mecânico.

#### Requisitos mínimos estabelecidos

Atendendo ao caráter específico do produto, o controlo do «Rögös túró» deve abranger, em especial, o exame dos seguintes elementos:

Características de qualidade específicas do leite de vaca, da nata, e das culturas puras de bactérias lácticas utilizadas para a produção, nomeadamente:

- leite de vaca: fresco, máx. 7,2 °SH;
- nata: acidez no plasma de, no máximo, 7,2 °SH;
- cultura de iniciação: acidez 36-40 °SH e bactérias lácticas com boa capacidade de acidificação.

As disposições do ponto 4 devem ser respeitadas durante o processo de produção, nomeadamente:

- coagulação: acidez (30-36 °SH) e duração da coagulação (4-20 horas);
- tratamento da coalhada: verificação da solidez (a coalhada deve ter uma textura leve e deve ser possível removê-la com facilidade, a 32-38 °SH);
- arrefecimento a 18-22 °C, à razão de 3 a 4 °C por minuto;
- separação do soro (cuidadosamente, por escoamento sem prensagem – ou seja, por meios gravitacionais).

#### Qualidade do produto final:

- devem ser cumpridas as disposições do ponto 4 ao verificar os parâmetros físicos e químicos (teor de gordura, teor de matéria seca, acidez);
- devem ser cumpridas as disposições do ponto 4 ao verificar os requisitos organoléuticos (aspeto, textura, paladar e aroma).

#### 4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Desde o século XVIII, os queijos de coalhada são consumidos *no seu estado natural*, frescos ou conservados, em pedaços com dimensões não superiores às de uma avelã (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Existe uma referência histórica à textura do queijo, que remonta ao período posterior à Primeira Guerra Mundial; indica que é cortado em pedaços do tamanho de avelãs [...]; quanto mais fragmentado estiver, mais tempo se conserva fresco (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Num artigo publicado na revista «Tejgazdasági Szemle» em 1925, refere-se que o queijo em causa tem uma textura granulosa ou grumosa [A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár* (Tejgazdasági Szemle kiadása)].

Mihály Balatoni menciona a «coalhada em pedaços, com uma textura fina, solta, grosseira, que evoca a couve-flor» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túó gyártása*).

Em 1979, Sándor Szakály e Gábor Tomka publicaram dados relativos ao consumo deste queijo entre 1970 e 1977, referindo a sua textura que *evoca a couve-flor* (Tejar, Vol. 28, n.º 1, 1979).

Segundo Sándor Szakály, «a variedade grumosa constitui 80 % da produção total de queijo fresco [...]» na Hungria. O «Rögös túró» difere fundamentalmente dos outros três tipos porque a coagulação do leite utilizado na sua produção só pode ser efetuada por acidificação biológica (Dr. S. Szakály 1980, A rögös állományú Étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Segundo Sándor Szakály, o queijo «Rögös túró», conhecido apenas na Europa Central, é um *produto lácteo húngaro ancestral*, originário de oeste dos Montes Urais e produzido localmente ao longo dos séculos a partir de leite cru (Tejgazdaságtan, 2001).

O seu carácter tradicional é demonstrado no capítulo específico que lhe foi dedicado na coleção «Hagyományk-Ízek-Régiók», publicada em 2002 pelo Ministério da Agricultura e o Instituto Agroindustrial. Esta coleção limita-se a produtos cuja história pode ser documentada com base em critérios pertinentes. Para ser elegível para a coleção, deve demonstrar-se que o produto remonta a, pelo menos, duas gerações (50 anos) e que tem renome nos circuitos de produção e distribuição.

---