

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 19 marzo 2019****relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Rögös túró» (STG)**

(2019/C 111/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) L'Ungheria ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Rögös túró» in conformità all'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, è opportuno che il disciplinare di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera b) di tale regolamento sia pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il disciplinare di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Rögös túró» (STG) è contenuto nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 19 marzo 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«RÖGÖS TÚRÓ»

N. UE: HU-TSG-0007-01113 – 16.5.2013

«Ungheria»

1. Denominazioni da registrare

«Rögös túró»

2. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3. Motivi della registrazione**3.1. Specificare se il prodotto**

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La tecnica di produzione del «Rögös túró» è molto diversa da quella di altri formaggi freschi. La quantità superflua di siero di latte che si trova nella cagliata ottenuta dal latte viene separata mediante coagulazione acida o mista, con delicatezza, sfruttando la gravità e per decantazione (ad esempio autocompattandosi). Si deve avere cura di mantenere, anche nella fase di porzionatura e di confezionamento, la struttura friabile e grumosa che ricorda quella del cavolfiore.

Il «Rögös túró» è diverso da altri tipi di formaggi cagliati soprattutto nella struttura, frutto dei processi di lavorazione della cagliata e di separazione del siero di latte.

Nessun altro formaggio fresco o prodotto lattiero-caseario presenta una consistenza grumosa che ricorda quella del cavolfiore, grazie alla particolare tecnica di produzione.

Questo prodotto privo di aromi aggiunti, che viene commercializzato sotto forma granulosa, con un'umidità caratteristica e un gusto leggermente acidulo, si distingue da altri tipi di formaggi freschi presenti sul mercato che sono ottenuti mediante un trattamento termico e mescolatura o che sono utilizzati come materie prime nella preparazione di dolci e creme da pasticceria.

Il «Rögös túró» è considerato come un ingrediente di base della cucina ungherese. Numerosi piatti tipici possono essere preparati soltanto usando il «Rögös túró».

3.2. Specificare se il nome

- viene utilizzato tradizionalmente per designare il prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il termine stesso «Rögös» (grumoso) indica la caratteristica del prodotto, ossia la consistenza grumosa della cagliata, simile a quella del cavolfiore. Il termine «túró», difficilmente traducibile in altre lingue, indica un formaggio fresco specifico, dal gusto gradevolmente acidulo, fresco e aromatico.

4. Descrizione**4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)**

Il «Rögös túró» è un prodotto lattiero-caseario di colore avorio o crema, composto da grumi di cagliata che ricordano l'aspetto di un cavolfiore, dal gusto gradevolmente acido, fresco, sapido e aromatico. Durante la produzione i grumi devono rimanere interi e non devono essere danneggiati o schiacciati.

La superficie dei grumi è coperta da una pellicola di siero di latte. Il tasso di umidità uniforme fa sì che anche l'interno dei grumi rimanga umido.

Requisiti fisici e chimici:

Grado di grasso	Tenore minimo di materia secca, in % (m/m)	Tenore in materia grassa dell'estratto secco, in % (m/m)		Acidità (°SH)
latte intero	40,0	minimo	60,0	60-100
grasso	35,0	minimo	45,0	
		inferiore a	60,0	
parzialmente scremato	25,0	minimo	25,0	
		inferiore a	45,0	
a basso tenore di grasso	20,0	minimo	10,0	
		inferiore a	25,0	
scremato	15,0	inferiore a	10,0	60-90

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno	Di colore avorio uniforme o color crema per la tipologia a latte intero.
Consistenza	Ammassi di grumi morbidi di aspetto simile al cavolfiore costituiti da grumi (di 4-20 mm) in cui possono apparire piccole quantità di siero di latte. Se i prodotti sono confezionati meccanicamente, si presentano sotto forma di un blocco omogeneo che può essere frazionato in grumi morbidi che ricordano l'aspetto del cavolfiore. Al palato la consistenza è notevolmente grumosa, senza però risultare difficile da deglutire.
Aroma	Gradevolmente acidulo, aromatico, puro, esente da odori estranei.
Sapore	Gradevolmente acidulo, fresco e aromatico, sapido, puro, esente da sapori estranei.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Ingredienti e strumenti che possono essere utilizzati:

gli ingredienti che rispondono alle norme di qualità previste dalla normativa vigente:

- a) latte vaccino crudo o pastorizzato,
- b) crema,
- c) colture pure di batteri lattici, noti anche come fermenti lattici,
- d) caglio (per la coagulazione mista).

Metodo di ottenimento:

Il «Rögös túró» può essere prodotto mediante coagulazione mista, lenta o rapida. Non vi è alcuna differenza tra i criteri di qualità del «Rögös túró» ottenuto con i tre metodi.

Anche se le fasi sono le stesse, i procedimenti tecnici sono accelerati con l'aumento della temperatura e della quantità di fermenti lattici (caglio) aggiunta. Lo scopo principale del metodo della coagulazione rapida è di aumentare l'efficacia, grazie a una migliore utilizzazione dei fermenti.

Il processo di produzione è il seguente:

1. Prestagionatura

Questo processo viene applicato solo per il metodo della coagulazione rapida. Con il metodo della coagulazione lenta non occorre sottoporre il latte vaccino a prestagionatura.

Durante la coagulazione rapida, la prestagionatura del latte vaccino accorcia la durata della coagulazione. Durante la prestagionatura il latte, pastorizzato a 6,0-7,2°SH, viene sottoposto a prestagionatura fino a quando raggiunge 9-11°SH. La temperatura di prestagionatura è di 12-15 °C e la durata è di 6-8 ore.

La prestagionatura del latte (preacidificazione) avviene in vasche o silos per latte. In seguito il latte sottoposto a prestagionatura viene trasferito il più rapidamente possibile nel dispositivo (vasca) di coagulazione.

2. Aggiustamento del tenore di grasso

In funzione del tenore finale di materia grassa del «Rögös túró», viene aggiunto latte intero o crema omogeneizzata al latte vaccino.

3. Cagliatura

Durante la coagulazione lenta, il latte vaccino viene cagliato a una temperatura di 22-32 °C utilizzando tra 0,5 e 1,5 % di fermenti lattici (o un quantitativo equivalente di fermenti lattici in polvere o surgelati).

Durante la coagulazione rapida, il latte vaccino sottoposto a prestagionatura viene cagliato a una temperatura di 30-32 °C utilizzando tra il 4 e il 5 % di fermenti lattici.

4. Cagliatura

Il latte cagliato viene fatto coagulare in un dispositivo di coagulazione per 12-20 ore nel caso della coagulazione lenta o per 4-6 ore nel caso della coagulazione rapida, fino a quando raggiunge 30-38 °SH. La coagulazione lenta avviene a una temperatura di 22-32 °C, quella rapida a 30-32 °C. Una volta ottenuto il grado di acidità desiderato, la cagliata viene staccata delicatamente e si può osservare che il siero di latte si è leggermente separato. Il caglio viene utilizzato anche per la coagulazione mista.

5. Lavorazione della cagliata

Questa operazione ha lo scopo di riportare il tenore di acqua della cagliata al valore caratteristico del prodotto. La procedura consiste in una pressatura preliminare, un riscaldamento e una seconda pressatura. La manipolazione deve essere delicata, poiché la cagliata è alquanto friabile.

Durante la pressatura preliminare la cagliata viene rotta servendosi di un apparecchio che permette un frazionamento delicato, in seguito viene tritata, mescolata e lasciata riposare, se necessario. Lo scopo dell'operazione è di raccogliere rapidamente il siero di latte contenuto nella cagliata (sineresi). Durante la triturazione, dopo qualche minuto di riposo, la cagliata solidificata (30-38 °SH) viene tritata in grumi delle dimensioni approssimative di una noce (2-3 cm). Terminata l'operazione di triturazione, una parte del siero di latte deve essere eliminata. Nella fase successiva, per impedire alla cagliata di sbriciolarsi, viene posta una pellicola protettiva sull'utensile impiegato per il taglio o in alternativa si utilizzano delle spatole. I grumi di cagliata tritati che ancora galleggiano nel siero di latte vengono rimescolati di continuo. Se i grumi di cagliata non si solidificano abbastanza per arrivare alla consistenza del «Rögös túró» è possibile accelerare il processo di solidificazione lasciando riposare la cagliata per un breve tempo. Dopo tale periodo di riposo i grumi di cagliata devono essere nuovamente rimescolati per impedire che si agglomerino.

La pressatura preliminare viene seguita da un'operazione di riscaldamento per compattare ulteriormente i grumi di cagliata e favorire il rilascio del siero di latte. I grumi di cagliata vengono riscaldati ad un'intensità di 1 °C ogni 2,5 minuti, mescolando di continuo, fino al raggiungimento di una temperatura di 30-40 °C nel caso della coagulazione lenta e di 36-48 °C nel caso della coagulazione accelerata.

Durante la seconda pressatura la cagliata serosa deve essere mescolata continuamente e lasciata depositare fino a quando non raggiunge il grado di solidità desiderato. La seconda pressatura può essere omessa nel caso della coagulazione lenta.

6. Raffreddamento e sgocciolamento

L'obiettivo è evitare un'acidificazione eccessiva della cagliata tritata e riscaldata, impedire la diffusione di eventuali contaminanti microbici, evitare che la cagliata si agglomeri e controllare la compattazione. La cagliata viene raffreddata in un dispositivo di coagulazione (vasca o deposito) ad un'intensità di 3-4 °C al minuto fino ad arrivare alla temperatura di 18-22 °C.

L'ambiente di raffreddamento può essere dato dallo stesso siero di latte della vasca o del deposito, che deve poter circolare sullo scambiatore di calore a placche della linea di sgocciolamento, ed essere raffreddato a una temperatura inferiore a 5 °C. Dopo lo sgocciolamento del siero di latte è possibile utilizzare anche acqua potabile per l'operazione di raffreddamento. Anche il raffreddamento in una camera di raffreddamento assicura una sicurezza sufficiente. Le stesse colture in corso impediscono un'acidificazione eccessiva.

La miscela di siero di latte e di caglio del «Rögös túró» viene sgocciolata dal dispositivo di coagulazione per gravità o per mezzo di una pompa che mantenga la consistenza della cagliata.

7. Separazione del siero di latte

Una volta separato dalla cagliata, il siero di latte deve essere rimosso. Fondamentale per la formazione della consistenza a grumi è il metodo di separazione del siero di latte (decantazione). Durante la separazione la cagliata viene delicatamente e regolarmente rimescolata per non danneggiare la consistenza a cavolfiore. L'operazione continua fino ad ottenere il tenore in materia secca e il grado di acidità richiesti.

8. Travaso, imballaggio e magazzinaggio

In questa fase è importante fare attenzione a non rompere o danneggiare la consistenza grumosa della cagliata. Il «Rögös túró» viene immagazzinato a una temperatura inferiore a 6 °C utilizzando un metodo che esclude qualsiasi effetto meccanico.

Requisiti minimi in materia di controllo

In considerazione del carattere specifico del prodotto, al momento del controllo del «Rögös túró» occorre verificare specificamente i seguenti aspetti.

Le caratteristiche qualitative specifiche degli ingredienti (latte vaccino, crema, colture pure di batteri di fermenti lattici) impiegati nella produzione, tra cui:

- latte fresco vaccino, con un grado di acidità massima di 7,2 °SH;
- crema con un grado di acidità massima del plasma di 7,2 °SH;
- fermenti lattici contenenti batteri lattici acidificanti e aromatizzanti con una buona capacità di acidificazione a 36-40 °SH.

Nel corso del processo di produzione devono essere rispettate le condizioni previste al punto 4, in particolare:

- coagulazione: grado di acidità (30-36 °SH) e tempi di coagulazione (4-20 ore);
- lavorazione della cagliata: verifica della densità della cagliata (che deve essere liscia al tatto e potersi staccare manualmente dalle pareti senza difficoltà, a 32-38 °SH);
- raffreddamento della cagliata (fino al raggiungimento della temperatura di 18-22 °C per tappe di 3-4 °C per minuto);
- separazione del siero di latte (delicatamente, per sgocciolamento senza pressatura, ad esempio per gravità).

Qualità del prodotto finito:

- all'atto di controllare i requisiti fisici e chimici (grado di materia grassa, tenore di materia secca, tenore di materia grassa, acidità) è necessario attenersi alle disposizioni del punto 4;
- all'atto di controllare le caratteristiche organolettiche (aspetto, consistenza, gusto e odore) è necessario attenersi alle disposizioni del punto 4.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

Tra il diciottesimo e il ventesimo secolo, i formaggi cagliati venivano consumati allo stato fresco o conservati trituranoli allo stato naturale in pezzi delle dimensioni di un chicco di grano o di una nocciola (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Un riferimento storico che attesta la consistenza grumosa del formaggio cagliato risale al periodo dopo la prima guerra mondiale. Vi si afferma che «il formaggio cagliato viene triturato in grumi delle dimensioni di una nocciola (...) più il formaggio è grumoso e più a lungo si mantiene fresco» (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, pag. 294-296, 1925).

Nella rivista *Tejgazdasági Szemle* del 1925 si sostiene che il formaggio cagliato ha una consistenza granulosa e briciolosa (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár* (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni menziona i «grumi di cagliata, dalla consistenza grossolana che ricorda il cavolfiore, ammassi e grumi che ricordano il cavolfiore» (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Nel 1979 Sándor Szakály e Gábor Tomka pubblicarono alcuni dati sul consumo di questo formaggio cagliato dalla «consistenza simile al cavolfiore» dal 1970 al 1977 (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Secondo il Dott. Sándor Szakály, in Ungheria «la varietà grumosa rappresenta l'80 % circa dell'intera produzione di formaggio cagliato»... Il «Rögös túró» è nettamente diverso dagli altri tre tipi di formaggio, in quanto la cagliatura del latte destinato alla produzione può avvenire solo per acidificazione biologica... (dott. S. Szakály 1980, A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Secondo il dott. Sándor Szakly il «Rögös túró», conosciuto solo nell'Europa centrale, è un *prodotto lattiero-caseario ungherese dalle origini antiche*, originario della zona a ovest degli Urali e prodotto da secoli con metodo tradizionale utilizzando come ingrediente il latte crudo (Tejgazdaságan, 2001).

Il carattere tradizionale del «Rögös túró» è attestato dal capitolo distinto che gli è dedicato nella raccolta «Hagyományok-Ízek-Régiók» [Tradizioni-Gusti-Regioni] pubblicata dal ministero dell'Agricoltura e dall'Agrármarketing Centrum nel 2002. La raccolta elenca unicamente prodotti la cui storia può essere documentata conformemente ai criteri pertinenti. Per i prodotti elencati in questa raccolta occorre dimostrare un passato di almeno 50 anni, una notorietà consolidata e l'esistenza della produzione e della distribuzione.
