C/2026/3897

20.7.2026

Tuote-eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 [1] 59 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/3897)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 61 artiklan nojalla.

TUOTE-ERITELMÄN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS AITO PERINTEINEN TUOTE

(asetuksen (EU) 2024/1143 66 artikla)

”Rögös túró”

EU-nro: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025

1. **Sen tuotteen nimi, jota muutos koskee**

”Rögös túró”

2. **Jäsenvaltio, josta hakemus on peräisin**

Unkari

3. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☐ Tuotteen nimi

☒ Tuotteen kuvaus

☒ Tuotantomenetelmä

☐ Muu

4. **Muutoksen/muutosten kuvaus ja syyt**

Kohta, jota muutos koskee: Tuotteen kuvaus

Luettelo muutoksista (1–2):

Muutos 1: 3.1 kohta (ensimmäisen kappaleen toinen virke)

Aiemmin:

Juustomassa valmistetaan maidosta joko pelkän hapatteen tai hapatteen lisäksi juoksetteen avulla. Tämän jälkeen ylimääräinen hera poistetaan varovasti painovoiman avulla valuttamalla. Tämän ansiosta kukkakaalia muistuttava mureneva, raemainen rakenne säilyy myös, kun juusto annostellaan pakkauksiin.

Muutos:

Juustomassa valmistetaan maidosta joko pelkän hapatteen tai hapatteen lisäksi juoksetteen avulla. Tämän jälkeen ylimääräinen hera poistetaan hellävaraisesti. Tämän ansiosta kukkakaalia muistuttava mureneva, raemainen rakenne säilyy myös, kun juusto annostellaan pakkauksiin.

[1] EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Muutos 2: Tuote-eritelmän 4.1 kohta, Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Muutos 2.1:

Fyysisiin ominaisuuksiin on lisätty pH-arvo.

pH: 4,0–4,8

Muutos 2.2:

Fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien yhteenvetotaulukon edelle on lisätty seuraava selitys:

Rögös túró -juusto luokitellaan rasvaisuuden mukaan seuraavasti: täysrasvainen, rasvainen, osittain kuoritusta maidosta valmistettu, vähärasvainen ja kuoritusta maidosta valmistettu. Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet rasvaisuuden mukaan:

Edellä mainittujen muutosten (1–2) syyt:

Syy 1: 3.1 kohta (ensimmäisen kappaleen toinen virke)

Syy:

Muun muassa heran valuttamiseen juustomassasta on kehitetty uusia, tehokkuutta parantavia tekniikoita, jotka eivät vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen. Koska käytetyt menetelmät voivat vaihdella tuottajan tai tekniikan mukaan, tiettyjen menetelmien mainitseminen olisi rajoittavaa. Sen vuoksi tuote-eritelmästä on poistettava menetelmän maininta. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä on pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuva tekninen muutos, joka parantaa tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 2: 4.1 Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Muutoksen 2.1 syy:

Teknologian kehityksen myötä joissakin meijereissä happamuuden mittaus on korvattu sitä tarkemmalla pH-mittauksella, jolla varmistetaan tuotteen perinteisten ominaisuuksien säilyminen. Tämän vuoksi tuote-eritelmässä on ilmoitettava perinteisen happamuuden lisäksi myös sitä vastaava pH-arvo. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen.

Muutoksen 2.2 syy:

Kuvauksesta on käytävä ilmi, että tuote luokitellaan rasvaisuuden mukaan eri laatuihin: täysrasvainen, rasvainen, osittain kuoritusta maidosta valmistettu, vähärasvainen ja kuoritusta maidosta valmistettu.

Kohta, jota muutos koskee: Valmistusmenetelmä

Luettelo muutoksista (3–16):

Muutos 3:

Tuote-eritelmän 4.2 kohta, Sallitut raaka-aineet ja valmistusvälineet

Aiemmin:

a) raaka tai pastöroitu lehmänmaito; maito voi olla kuorittua tai täysrasvaista,

b) kerma, myös homogenoitu,

c) maitohappobakteeriviljelmä eli hapate (esim. teollisesti valmistettuna, pakastettuna tai pakastekuivattuna);

d) juoksete (jos sitä käytetään juustomassan valmistuksessa hapatteen lisäksi).

Muutos:

a) raaka tai pastöroitu lehmänmaito; maito voi olla kuorittua tai täysrasvaista (happamuus enintään 7,2 °SH tai pH-arvo 6,6–6,85)

b) kerma, myös homogenoitu (plasman happamuus enintään 7.2 °SH tai pH-arvo 6,4–7,0)

c) maitohappobakteeriviljelmä eli hapate, jonka hapattamiskyky on hyvä ja jonka happamuutta ja aromeja tuottavien maitohappobakteerien happopitoisuus on 36–40 °SH (esim. teollisesti valmistettu, pakastettu tai pakastekuivattu)

d) juoksete (jos sitä käytetään juustomassan valmistuksessa hapatteen lisäksi).

Muutos 4:

4.2.1 *Esihapattaminen, ensimmäinen virke*

Aiemmin:

Tätä prosessia käytetään vain nopeassa saostuksessa. Hitaassa saostuksessa lehmänmaitoa ei tarvitse esihapattaa.

Muutos:

Tätä prosessia voidaan käyttää nopeassa saostuksessa.

Muutos 5:

4.2.1 *Esihapattaminen, toisen kappaleen toinen virke*

Aiemmin:

Happamuudeltaan 6,0–7,2 °SH pastöroitua maitoa esihapatetaan, kunnes se saavuttaa happamuuden 9–11 °SH.

Muutos:

Happamuudeltaan 6,0–7,2 °SH (pH 6,3–6,45) pastöroitua maitoa esihapatetaan, kunnes se saavuttaa happamuuden 9–11 °SH (pH 5,9–6,1).

Muutos 6:

4.2.1 *Esihapattaminen, kolmannen kappaleen toinen virke*

Aiemmin:

Esihapatettu maito siirretään keittokattilaan (sammioon) mahdollisimman nopeasti.

Muutos:

Esihapatettu maito siirretään keittokattilaan (sammioon tai säiliöön) mahdollisimman nopeasti.

Muutos 7:

4.2.2 *Rasvapitoisuuden mukauttaminen, ensimmäinen virke*

Aiemmin:

Jos rasvapitoisuutta on tarpeen mukauttaa, lehmänmaitoon lisätään täysmaitoa tai homogenoitua kermaa, toivotusta Rögös túró -juuston rasvapitoisuudesta riippuen.

Muutos:

Maidon rasvapitoisuutta on mukautettava Rögös túró -juuston toivotun rasvaisuuden mukaan. Tämä voidaan tehdä käyttämällä osittain kuorittua maitoa, sekoittamalla täysmaitoon kuorittua maitoa tai sekoittamalla täysmaitoon kermaa tai homogenoitua kermaa.

Muutos 8:

4.2.3 *Juoksuttaminen*

Aiemmin:

Hitaassa saostuksessa lehmänmaito juoksutetaan 22–32 °C:n lämpötilassa käyttämällä 0,5–1,5 % hapatetta (tai vastaavaa jauhetta tai pakastettua hapatetta).

Nopeassa saostuksessa esihapatettu maito juoksutetaan 30–32 °C:n lämpötilassa käyttämällä 4–5 % hapatetta.

Muutos:

Hitaassa saostuksessa lehmänmaito juoksutetaan 22–32 °C:n lämpötilassa. Hitaaseen saostukseen voi kuulua esihapattaminen, ja maito tai esihapatettu maito juoksutetaan 30–32 °C:n lämpötilassa käyttämällä hapatetta (teollisesti valmistettu, jauhe tai pakastettu). Tarvittava hapatteen määrä riippuu hapatteesta, ja juoksutukseen käytettävä määrä on ilmoitettu hapatteen käyttöohjeissa. Hapatteen määrä ja näin ollen myös käytetty saostusmenetelmä määräytyy halutun saostusajan mukaan.

Muutos 9:

4.2.4 *Saostus, ensimmäinen virke*

Aiemmin:

Juoksutteen lisäämisen jälkeen maito saostuu keittokattilassa 12–20 tunnin ajan (hidas menetelmä) tai 4–6 tunnin ajan (nopea menetelmä), kunnes maito saavuttaa happamuuden 30–38 °SH.

Muutos:

Juoksutteen lisäämisen jälkeen maitoa saostetaan keittokattilassa 12–20 tunnin ajan (hidas menetelmä), 4–6 tunnin ajan (nopea menetelmä) tai 6–8 tunnin ajan (nopea menetelmä ilman esihapattamista), kunnes maito saavuttaa happamuuden 30–38 °SH, eli pH-arvon 4,2–4,6.

Muutos 10:

4.2.5 *Juustomassan käsittely, toinen kappale*

Aiemmin:

Ensimmäisen käsittelykerran aikana juustomassa rikotaan hellävaraisesti siihen tarkoitetulla laitteella, leikataan, sekoitetaan ja sen annetaan tarvittaessa levätä. Tämän vaiheen tarkoituksena on saada hera erottumaan nopeasti (synereesi). Kun tiivistynyt juustomassa on levännyt muutaman minuutin ajan (happamuus 30–38 °SH), se leikataan saksanpähkinän kokoisiksi, noin 2–3 cm:n suuruisiksi, ryynimäisiksi rakeiksi. Leikkaamisen jälkeen osa herasta on valutettava pois. Juustomassan murenemisen estämiseksi leikkausvälineen päälle asetetaan suoja tai leikkausvälineen sijaan käytetään lastoja. Yhä herassa kelluvat leikatut juustomassarakeet pidetään liikkeessä sekoittamalla. Jos rakeet eivät tiivisty riittävällä tahdilla muodostuakseen Rögös túró -juustoksi, tiivistymistä voidaan nopeuttaa antamalla rakeiden asettua ja levätä hetken. Levähtämisen jälkeen rakeita on jälleen sekoitettava, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Muutos:

Ensimmäisen käsittelykerran aikana juustomassa rikotaan hellävaraisesti siihen tarkoitetulla laitteella, leikataan, sekoitetaan ja sen annetaan tarvittaessa levätä. Tämän vaiheen tarkoituksena on helpottaa heran erottumista juustomassasta (synereesi). Kun tiivistynyt juustomassa on levännyt muutaman minuutin ajan (happamuus 30–38 ° SH, eli pH 4,2–4,6), se leikataan saksanpähkinän kokoisiksi, noin 2–3 cm:n suuruisiksi, ryynimäisiksi rakeiksi. Leikkaamisen jälkeen osa herasta on ehkä poistettava. Juustomassan murenemisen estämiseksi leikkausvälineen päälle voidaan seuraavassa vaiheessa asettaa suoja tai leikkausvälineen sijaan voidaan käyttää lastoja. Yhä herassa kelluvat leikatut juustomassarakeet pidetään liikkeessä sekoittamalla.

Muutos 11:

4.2.5 *Juustomassan käsittely, kolmas kappale*

Aiemmin:

Ensimmäisen käsittelykerran jälkeen juustomassaa kuumennetaan rakeiden pienentämiseksi ja heran erottamiseksi. Juustomassaa kuumennetaan nostamalla lämpötilaa 1 °C:lla 2,5 minuutin välein, kunnes sen lämpötila on 30–40 °C (hidas menetelmä) tai 36–48 °C (nopeutettu menetelmä). Kuumennuksen aikana massaa sekoitetaan jatkuvasti.

Muutos:

Toisen kuumennuksen tarkoitus on rakeiden pienentäminen ja heran erottaminen. Toisen kuumennuksen aikana massaa sekoitetaan jatkuvasti, kunnes sen lämpötila on 30–60 °C, saostusmenetelmästä riippumatta. Toinen kuumennusvaihe voidaan myös aloittaa jo ensimmäisen käsittelyn aikana.

Muutos 12:

4.2.5 *Juustomassan käsittely, neljäs kappale*

Aiemmin:

Toisen käsittelykerran aikana heraista juustomassaa on sekoitettava jatkuvasti ja massan on annettava sen jälkeen asettua, kunnes haluttu kiinteys on saavutettu. Toinen käsittelykerta voidaan jättää tekemättä, jos valmistus tapahtuu hitaalla menetelmällä.

Muutos:

Toisen käsittelykerran aikana heraista juustomassaa on sekoitettava jatkuvasti ja massan on annettava sen jälkeen asettua, kunnes haluttu kiinteys on saavutettu. Jos rakeet eivät tiivisty riittävällä tahdilla Rögös túró -juuston tyypillisen rakenteen muodostamiseksi, tiivistymistä voidaan nopeuttaa antamalla rakeiden asettua ja levätä hetken. Levähtämisen jälkeen rakeita on jälleen sekoitettava, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Muutos 13:

4.2.6 *Jäähdytys ja valutus*

Aiemmin:

Tarkoituksena on varmistaa, ettei leikatusta ja lämmitetystä juustomassasta tule liian hapanta, etteivät mikrobipohjaiset haitalliset aineet pääse leviämään ja ettei juustomassa paakkuunnu eikä tiivisty liikaa. Juustomassaa jäähdytetään keittokattilassa (sammio tai säiliö) 3–4 °C:ta minuutissa, kunnes massa saavuttaa 18–22 °C:n lämpötilan.

Jäähdytys voi tapahtua sammiossa tai säiliössä olevassa herassa, jonka olisi päästävä kiertämään valutuslinjan sisällä olevan levylämmönvaihtimen yllä ja jäähtymään alle 5 °C:seen. Kun hera on valutettu pois, voidaan jäähdyttämiseen käyttää myös juomavettä. Jäähdyttäminen jäähdytyskammiossa takaa myös riittävän turvallisuuden. Myös tuoreet hapatteet estävät itsessään juustomassaa happamoitumasta liikaa.

Rögös túró -juuston hera ja juustomassaseos valutetaan keittokattilasta painovoiman tai pumpun avulla, mikä ei riko juustomassan rakennetta.

Muutos:

Tarkoituksena on varmistaa, ettei leikatusta ja lämmitetystä juustomassasta tule liian hapanta, etteivät mikrobipohjaiset haitalliset aineet pääse leviämään ja ettei juustomassa paakkuunnu eikä tiivisty liikaa. Juustomassaa on jäähdytettävä, kunnes sen lämpötila jäähdytyksen lopussa on enintään 35 °C. Jäähdytys voidaan tehdä ennen pakkaamista tai sen jälkeen.

Rögös túró -juuston hera ja juustomassaseos valutetaan keittokattilasta painovoiman tai pumpun avulla, mikä ei riko juustomassan rakennetta.

Muutos 14:

4.2.7 *Heran erottaminen, ensimmäisen kappaleen ensimmäinen ja toinen virke*

Aiemmin:

Kun hera on erotettu juustomassasta, se poistetaan. Heran erottaminen valuttamalla on rakeisen rakenteen saavuttamisen kannalta keskeinen vaihe.

Muutos:

Juustomassasta erotettu hera on poistettava, jotta massan raemainen rakenne säilyy. Heran erottaminen on rakeisen rakenteen saavuttamisen kannalta keskeinen vaihe.

Muutos 15:

4.2 *alakohta "Tarkastusta koskevat vähimmäisvaatimukset#*

Aiemmin:

Tuotteen erityisluonne huomioiden Rögös túró -juuston tarkastuksessa tulee kiinnittää huomiota erityisesti seuraaviin:

Valmistuksessa käytetyn lehmänmaidon, kerman ja maitohappobakteerien erityiset laatuominaisuudet, mukaan lukien:

— tuore, happamuudeltaan enintään 7,2 °SH lehmänmaito,

— kerma, jossa plasman happamuus enintään 7,2 °SH,

— hapate, jonka hapattamiskyky on hyvä ja jonka happamuutta ja aromeja tuottavien maitohappobakteerien happopitoisuus on 36–40 °SH (esim. teollisesti valmistettuna taikka pakastettuna tai pakastekuivattuna).

Valmistusprosessin aikana on noudatettava 4 kohdan määräyksiä erityisesti seuraavien vaiheiden osalta:

— saostus: happamuus (30–36 °SH) ja kesto (4–20 tuntia),

— juustomassan käsittely: juustomassan kiinteyden tarkastaminen (massan olisi tunnuttava tasaiselta ja sen olisi irrottava sammion reunoilta tarkasti, 32–38 °SH),

— juustomassan jäähdyttäminen (3–4 °C minuutissa, kunnes saavutetaan 18–22 °SH),

— heran erottaminen (varovasti, painovoimaa käyttäen eli valuttamalla ilman puristamista).

Lopputuotteen laatu:

— fysikaalisten ja kemiallisten ominaisuuksien osalta (rasvaisuus, kuiva-ainepitoisuus, rasvapitoisuus, happopitoisuus) on noudatettava 4 kohdan määräyksiä,

— aistinvaraisten ominaisuuksien osalta (ulkomuoto, rakenne, maku, tuoksu) on noudatettava 4 kohdan määräyksiä.

Muutos:

Tuotteen erityisluonne huomioiden Rögös túró -juuston tarkastuksessa tulee kiinnittää huomiota erityisesti seuraaviin:

— valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden erityiset laatuominaisuudet

— 4 kohdan määräysten noudattaminen valmistusprosessin aikana

— lopputuotteen laatu, jonka on vastattava 4 kohdan määräyksiä fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien (rasvaisuus, kuiva-ainepitoisuus, rasvapitoisuus, happamuus) ja aistinvaraisten ominaisuuksien (ulkomuoto, rakenne, maku ja haju) osalta.

Muutos 16:

Aiemmin:

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Tuorejuustoja nautittiin 1700–1900-luvuilla heti valmistuksen jälkeen tai niitä säilöttiin murentamalla ne ryynin tai hasselpähkinän kokoisiksi paloiksi (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eräs kuvaus tuorejuuston raemaisesta rakenteesta löytyy jo ensimmäisen maailmansodan jälkeiseltä ajalta. Tekstin mukaan "tuorejuusto paloitellaan hasselpähkinän kokoisiksi rakeiksi (…) mitä murenevampi tuorejuusto sitä pidempään se säilyy tuoreena" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925).

Tejgazdasági Szemlessa kirjoitettiin vuonna 1925, että tuorejuustossa on rakeinen tai mureneva tuntu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni mainitsee pienet, irtonaiset, karkeat, rakenteeltaan kukkakaalia muistuttavat kokkareet ja rakeet (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Vuonna 1979 Dr Sándor Szakály ja Dr Gábor Tomka julkaisivat tietoja tämän ”rakenteeltaan kukkakaalimaisen” tuorejuuston kulutussuuntauksista vuosina 1970–1977 (Tejipar, Vol. 28, Nro 1, 1979).

Dr Sándor Szakályn mukaan Unkarissa valmistetuista ”tuorejuustoista 80 % on tätä rakeista juustolaatua”... ”Rögös túró” eroaa oleellisesti kolmesta muusta juustotyypistä siinä, että juustomassan valmistukseen käytettävä maito voidaan saostaa ainoastaan biologisella hapatteella...” (Dr S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr Sándor Szakályn mukaan ”Rögös túró”, joka tunnetaan ainoastaan Keski-Euroopassa, on vanha unkarilainen maitotuote, jonka alkuperä on Uralin vuoriston länsipuolella ja jota on valmistettu kodeissa ja kotitalouksissa raakamaidosta läpi vuosisatojen. (Tejgazdaságtan, 2001).

Unkarin maatalousministeriön ja Agrármarketing Centrumin vuonna 2002 julkaisemassa ”Hagyományok-Ízek-Régiók” [Perinteet–Maut–Alueet] -kokoelmassa Rögös túró -juustolle on omistettu kokonaan oma lukunsa, mikä kuvaa kyseisen juuston perinteikkyyttä. Kokoelma keskittyy tuotteisiin, joiden historia voidaan dokumentoida tiettyjen kriteerien mukaisesti. Jotta tuote voi päästä mukaan kokoelmaan, on osoitettava, että tuote on peräisin vähintään kahden sukupolven (50 vuoden) takaa. Tuotteen täytyy olla tunnettu, maineikas, ja sitä tulee edelleen valmistaa ja myydä.

Muutos:

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Viittaukset perinteiseen valmistusmenetelmään:

Tuorejuustoja nautittiin 1700–1900-luvuilla heti valmistuksen jälkeen tai niitä säilöttiin murentamalla ne ryynin tai hasselpähkinän kokoisiksi paloiksi (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eräs kuvaus tuorejuuston raemaisesta rakenteesta löytyy jo ensimmäisen maailmansodan jälkeiseltä ajalta. Tekstin mukaan ”tuorejuusto paloitellaan hasselpähkinän kokoisiksi rakeiksi (…) mitä murenevampi tuorejuusto sitä pidempään se säilyy tuoreena” (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925).

Dr Sándor Szakályn mukaan Unkarissa valmistetuista ”tuorejuustoista 80 % on tätä rakeista juustolaatua”... ”Rögös túró” eroaa oleellisesti kolmesta muusta juustotyypistä siinä, että juustomassan valmistukseen käytettävä maito voidaan saostaa ainoastaan biologisella hapatteella...” (Dr S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Viittaukset tuotteen erityisominaisuuksiin (raemainen rakenne, rakeinen tuntu, kukkakaalia muistuttava rakenne):

Tejgazdasági Szemlessa kirjoitettiin vuonna 1925, että tuorejuustossa on rakeinen tai mureneva tuntu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni mainitsee pienet, irtonaiset, karkeat, rakenteeltaan kukkakaalia muistuttavat kokkareet ja rakeet (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Vuonna 1979 Dr Sándor Szakály ja Dr Gábor Tomka julkaisivat tietoja tämän ”rakenteeltaan kukkakaalimaisen” tuorejuuston kulutussuuntauksista vuosina 1970–1977 (Tejipar, Vol. 28, Nro 1, 1979).

Viittaukset tuotteen perinteisen nimen käyttöön:

Dr Sándor Szakályn mukaan ”Rögös túró”, joka tunnetaan ainoastaan Keski-Euroopassa, on vanha unkarilainen maitotuote, jonka alkuperä on Uralin vuoriston länsipuolella ja jota on valmistettu kodeissa ja kotitalouksissa raakamaidosta läpi vuosisatojen. (Tejgazdaságtan, 2001).

Unkarin maatalousministeriön ja Agrármarketing Centrumin vuonna 2002 julkaisemassa ”Hagyományok-Ízek-Régiók” [Perinteet–Maut–Alueet] -kokoelmassa Rögös túró -juustolle on omistettu kokonaan oma lukunsa, mikä kuvaa kyseisen juuston perinteikkyyttä. Kokoelma keskittyy tuotteisiin, joiden historia voidaan dokumentoida tiettyjen kriteerien mukaisesti. Jotta tuote voi päästä mukaan kokoelmaan, on osoitettava, että tuote on peräisin vähintään kahden sukupolven (50 vuoden) takaa. Tuotteen täytyy olla tunnettu, maineikas, ja sitä tulee edelleen valmistaa ja myydä.

Edellä mainittujen muutosten (3–16) syyt:

Syy 3: 4.2 Sallitut raaka-aineet ja valmistusvälineet

Syy:

Sallittujen raaka-aineiden happamuudet tai vastaavat pH-arvot sisältyvät tällä hetkellä kohtaan ”Tarkastusta koskevat vähimmäisvaatimukset”. Koska nämä arvot koskevat nimenomaan kyseisiä raaka-aineita, ne olisi järkevämpää ilmoittaa kyseisten raaka-aineiden määrittelyn yhteydessä, minkä vuoksi niitä koskevat maininnat on poistettava kohdasta ”Tarkastusta koskevat vähimmäisvaatimukset”.

Syy 4: 4.2.1 Esihapattaminen, ensimmäinen virke

Syy:

Nopeaa saostusmenetelmää voidaan käyttää myös ilman esihapattamista, jolloin lehmänmaito juoksutetaan 30-32 °C:n lämpötilassa käyttämällä 4–5 % hapatetta. Tämän vuoksi esihapattaminen on mainittava valinnaisena valmistusvaiheena, ei pakollisena. Koska esihapattaminen ei myöskään kuulu hitaaseen saostusmenetelmään, sitä koskeva virkkeen osa on poistettava. Muutos ei vaikuta tuotteen rakeiseen rakenteeseen tai perinteiseen luonteeseen, vaan kyseessä on pelkkä teknologian viimeisimmän kehityksen mukainen tekninen muutos.

Syy 5: 4.2.1 Esihapattaminen, toisen kappaleen toinen virke

Syy:

Teknologian kehityksen myötä joissakin meijereissä perinteinen happamuuden mittaus on korvattu sitä tarkemmalla pH-mittauksella, jolla varmistetaan tuotteen perinteisten ominaisuuksien säilyminen. Tämän vuoksi tuote-eritelmässä on ilmoitettava happamuuden lisäksi myös sitä vastaava pH-arvo. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen.

Syy 6: 4.2.1 Esihapattaminen, kolmannen kappaleen toinen virke

Syy:

Alkuperäisessä tuote-eritelmässä mainitaan vain yksi tuotteen valmistuksessa käytettävä keittokattilatyyppi, vaikka käytännössä sammioiden lisäksi myös säiliöitä käytetään yleisesti, kuten jäljempänä tuote-eritelmässä todetaan. Tämä muutos on pelkkä selvennys, eikä se ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen.

Syy 7: 4.2.2 Rasvapitoisuuden mukauttaminen, ensimmäinen virke

Syy:

Yleisesti tehtävää rasvapitoisuuden mukauttamista ei kuvattu kattavasti alkuperäisessä tuote-eritelmässä. Muutoksella pyritään selvyyden vuoksi määrittelemään kaikki rasvapitoisuuden mukauttamismenetelmät. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen.

Syy 8: 4.2.3 Juoksuttaminen

Syy:

Teknologian kehittymisen myötä on saatu aikaan uusia hapatteita. Näiden hapatteiden juoksuttamiseen käytettävät määrät voivat vaihdella eri hapatteilla. Koska juoksuttamiseen käytettävä hapatteen määrä vaihtelee hapatteen mukaan, määrän ilmoittaminen ei ole järkevää. Sen sijaan suositellaan noudattamaan kunkin hapatteen omia annosteluohjeita. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen laatuun tai sen valmistuksen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä on pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuva tekninen muutos, joka parantaa tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 9: 4.2.4 Saostus, ensimmäinen virke

Syy:

Teknologian kehityksen myötä joissakin meijereissä happamuuden mittaus on korvattu sitä tarkemmalla pH-mittauksella, jolla varmistetaan tuotteen perinteisten ominaisuuksien säilyminen. Tämän vuoksi tuote-eritelmässä on ilmoitettava happamuuden lisäksi myös sitä vastaava pH-arvo.

Koska nopea saostus voidaan tehdä myös ilman esihapattamista, myös tämä menetelmäversio on selvyyden vuoksi sisällytettävä tuote-eritelmään. Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä on pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuva tekninen muutos, joka parantaa tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 10: 4.2.5 Juustomassan käsittely, toinen kappale

Syy:

Juustomassan murenemisen estämiseen on muitakin menetelmiä kuin tässä mainittu, ja myös ne on sisällytettävä tuote-eritelmään. Suojan kiinnittäminen leikkausvälineeseen tai leikkausvälineen vaihtaminen lastoihin vaatii ammatillista kokemusta, sillä muuten tuotteesta ei tule sääntöjen mukaista. Uudet juustomassan valmistustekniikat on suunniteltu tuottamaan oikean kokoista juustoumaa ja säilyttämään se sellaisena, joten tekniikan automatisointi on jo itsessään takuu. Jos tekniikka vaatii suojan käyttöä, sitä on käytettävä koko ajan. On kuitenkin myös tekniikoita, joissa vaaditun rakeisen rakenteen säilyttämiseen käytetään pelkkiä sekoitusteriä. Siinä tapauksessa suojan asentaminen leikkausvälineeseen prosessin aikana tai leikkausvälineen korvaaminen lastoilla ei ole mahdollista.

Teknologian kehityksen myötä joissakin meijereissä happamuuden mittaus on korvattu sitä tarkemmalla pH-mittauksella, jolla varmistetaan tuotteen perinteisten ominaisuuksien säilyminen. Tämän vuoksi tuote-eritelmässä on ilmoitettava perinteisen happamuuden lisäksi pH-arvo.

Teräslanka tai veitsi on yleisin juustomassan hellävaraiseen rikkomiseen käytettävä työkalu.

Juustomassan rakennetta on suojeltava sen rakeisuuden säilyttämiseksi. Siksi massan on annettava levätä toistuvasti 1–2 minuutin ajan.

Säännöllinen sekoittaminen edistää myös lämmön tasaista jakautumista.

Tämän kappaleen kaksi viimeistä virkettä kuuluvat loogisesti 4.2.5 kohdan ”Juustomassan käsittely” loppuun, joten ne on siirretty sinne (ks. muutos 12).

Muutokset eivät muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eivätkä vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä ovat pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuvat tekniset muutokset, jotka parantavat tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 11: 4.2.5 Juustomassan käsittely, kolmas kappale

Syy:

Joissakin meijereissä toisessa kuumennuksessa käytetään korkeampaa lämpötilaa, mikä parantaa saostumista ja lisää tehokkuutta. Tämä tekniikka ei vaikuta lopputuotteen perinteeseen luonteeseen, olennaisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin tai sisäiseen koostumukseen. Lämpötilan nostaminen on perusteltua sekä hidasta että nopeaa saostusmenetelmää käytettäessä. Ilmoitettu lämpötila-alue ei riipu saostuksen kestosta vaan käytetystä tekniikasta. 30–60 °C:n lämpötila-alueen valintaan vaikuttavat paitsi kunkin meijerin käyttämä saostusmenetelmä, myös valmistustekniikka.

Ilmoittamalla laaja lämpötila-alue varmistetaan myös, ettei eritelmässä suljeta pois pienempiä tuottajia tai tuottajia, joiden käyttämiä tekniikoita ei säädellä riittävän tarkasti. Näin varmistetaan, että sekä yksinkertaiset perhetilat että tarkkoihin mittauksiin luottavat suuret yritykset voivat tuottaa laadukasta Rögös túró -juustoa.

Ylimääräisen sanan poistamisen peruste on se, että toisen kuumennuksen ensisijainen tarkoitus on heran erottaminen.

Toisen kuumennuksen voimakkuus vaihtelee eri valmistustekniikoiden (kuumennustekniikoiden) mukaan, joten toisen kuumennuksen voimakkuuden rajoittaminen ei ole järkevää.

Joissakin tuotteen laatua parantavissa nykyaikaisissa, hellävaraisissa ja energiatehokkaissa tekniikoissa eri työvaiheet tehdään limittäin. Tämä tarkoittaa sitä, että toinen kuumennusvaihe voidaan aloittaa myös jo ensimmäisen käsittelyn aikana eikä vasta sen jälkeen. Näillä tekniikoilla valmistusprosessia voidaan lyhentää, jolloin se on nopeampi, energiatehokkaampi ja ympäristöystävällisempi.

Muutokset eivät vaikuta tuotteen laatuun tai sen valmistuksen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä ovat pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuvat tekniset muutokset, jotka parantavat tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 12: 4.2.5 Juustomassan käsittely, neljäs kappale

Syy:

Kokemus on osoittanut, että toinen käsittelykerta on aina tarpeen, joten toisen käsittelykerran tekemättä jättämisen salliva virke on poistettava. Ehdotetun muutoksen 10 (ks. muutos 10) mukaisesti kaksi viimeistä virkettä on siirretty tähän kappaleeseen, koska asiat on järkevämpää mainita tässä järjestyksessä.

Syy 13: 4.2.6 Jäähdytys ja valutus

Syy:

Joissakin meijereissä on tehokkuuden ja kestävyyden parantamiseksi yleinen käytäntö tehdä jäähdytys korkeammassa lämpötilassa vaihtelevalla voimakkuudella, mikä parantaa lopputuotteen mikrobiologista stabiiliutta. Joissakin tekniikoissa juuston raemainen rakenne pyritään saamaan aikaan mahdollisimman tehokkaasti pakkaamalla juusto kuumana ja jäähdyttämällä se vasta sen jälkeen, mikä lisää energiansäästöä, nopeuttaa teknistä prosessia ja on mikrobiologisesti suotuisampaa. Tällaisessa suljetussa järjestelmässä tuote kulkee pakkauskoneesta suoraan jäähdytyskierukan läpi, jossa se jäähtyy 10 °C:seen 55 minuutissa. Suljetun järjestelmän ja nopean jäähdytyksen ansiosta tuotteen elintarviketurvallisuusriski on erittäin pieni. Tällä tekniikalla valmistettuja tuorejuustoja pidetään mikrobiologisesti turvallisimpina.

Erilaisten tekniikoiden ja tuotantotapojen ansiosta jäähdytyksen voimakkuuden määrittäminen ei ole järkevää, mutta lämpötilan nostaminen on perusteltua. Selvyyden vuoksi on suositeltavaa käyttää yleisluontoista muotoilua tiettyjen jäähdytysmenetelmien nimeämisen sijaan.

Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen laatuun tai sen valmistuksen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä on pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuva tekninen muutos, joka parantaa tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 14: 4.2.7 Heran erottaminen, ensimmäinen kappale

Syy:

Useita uusia heran erottamismenetelmiä on otettu käyttöön, sillä saataville on tullut uusia, tehokkuutta parantavia tekniikoita, jotka eivät vaikuta tuotteen perinteiseen luonteeseen. Kutakin tekniikkaa voidaan käyttää erilaisilla menetelmillä, joten selvyyden vuoksi on tiettyjen menetelmien mainitsemisen sijaan suositeltavaa käyttää yleisluontoista muotoilua ja samalla korostaa tuotteen perinteisen luonteen säilymistä.

Muutos ei muuta tuotteen olennaisia aistinvaraisia ominaisuuksia tai sisäistä koostumusta eikä vaikuta tuotteen laatuun tai sen valmistuksen perinteiseen luonteeseen. Kyseessä on pikemminkin teknologian kehittymiseen ja kuluttajien vaatimuksiin perustuva tekninen muutos, joka parantaa tuotteen elintarviketurvallisuutta.

Syy 15: 4.2 alakohta "Tarkastusta koskevat vähimmäisvaatimukset#

Syy:

Tarkastuksen osalta on lueteltava ainoastaan tarkastuksen perusvaatimukset, koska ne on jo sisällytetty tuote-eritelmän asianomaisia toimenpiteitä koskevaan osaan. Lisäksi sallittujen raaka-aineiden erityisominaisuudet ilmoitetaan muutoksen 5.3 mukaisesti. Tämän muutoksen tarkoitus on selkeyttää tekstiä.

Syy 16: 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Syy:

Kun kuvaillaan tuotteen perinteisen luonteen todistavia tärkeimpiä tekijöitä, on tärkeää täsmentää, mihin perinteistä luonnetta todistavaan tekijään kukin viittaus liittyy. Kirjallisuusviitteet on ryhmitelty sen mukaan, koskevatko ne

— perinteistä valmistusmenetelmää

— tuotteen erityisiä ominaisuuksia tai

— tuotteen perinteisen nimen käyttöä.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”Rögös túró”

EU-nro: TSG-HU-1113-AM02 – 27.1.2025

1. **Nimi/nimet**

”Rögös túró”

2. **Rekisteröintiä hakeva jäsenvaltio**

Unkari

3. **Tuoteluokka (täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 liitteen XVIII mukaisesti)**

Luokka 1.3 Juustot

4. **Rekisteröinnin perusteet**

4.1 *Tuote*

☒ vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla

☐ valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista

Rögös túró -juuston valmistustekniikka eroaa merkittävästi muiden tuorejuustojen valmistustekniikoista. Juustomassa valmistetaan maidosta joko pelkän hapatteen tai hapatteen lisäksi juoksetteen avulla. Tämän jälkeen ylimääräinen hera poistetaan hellävaraisesti. Tämän ansiosta kukkakaalia muistuttava mureneva, raemainen rakenne säilyy myös, kun juusto annostellaan pakkauksiin.

”Rögös túró” eroaa muista tuorejuustoista etupäässä juustomassan valmistus- ja heranerotusprosessien myötä muodostuvan rakenteensa osalta.

Missään muussa tuorejuustossa tai maitotuotteessa ei ole valmistustekniikasta johtuvia, kukkakaalia muistuttavia raerykelmiä.

Kyseiseen tuotteeseen ei lisätä makuaineita ja se pidetään kaupan hieman happamana sekä tyypillisesti kosteana ja murenevana. Tuote eroaa muista markkinoilla olevista tuorejuustoista, joiden valmistuksessa juustomassaa esimerkiksi lämpökäsitellään ja sekoitetaan tai joita käytetään makeiden tai kermaisten kakkujen tai leivonnaisten valmistuksessa.

”Rögös túró” on yksi unkarilaisen keittiön peruselintarvikkeista. Se kuuluu olennaisesti lukuisien perinteisten ruokalajien valmistukseen.

4.2 *Tuotteen nimi*

☒ on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa

☐ osoittaa tuotteen perinteisen luonteen

Nimessä ilmaisu ”Rögös” [”rakeinen”] kuvaa tuotteen erityispiirrettä: se viittaa tuotteen kukkakaalimaiseen, rakeiseen rakenteeseen. ”Túró” on hankala kääntää muille kielille, mutta se viittaa tuorejuustoon, jonka maku on miellyttävän hapan, raikas ja aromaattinen.

5. **Kuvaus**

5.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaisuudet (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla)*

Väriltään norsunluun- tai kellertävänvalkoinen ”Rögös túró” on rakenteeltaan kukkakaalimainen, rakeinen maitotuote, jonka maku on miellyttävän hapan, raikas, maukas ja aromaattinen. Valmistuksen aikana rakeet säilytetään kokonaisina, eikä niitä murskata.

Rakeiden pinnalla on herakalvo. Rakeiden kosteus jakautuu tasaisesti, joten rakeet ovat kosteita myös sisäpuolelta.

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet:

Happamuus (°SH) 60–100 (paitsi kuoritusta maidosta valmistettu juusto: 60–90)

pH: 4,0–4,8

Rögös túró -juusto luokitellaan rasvaisuuden mukaan seuraavasti: täysrasvainen, rasvainen, osittain kuoritusta maidosta valmistettu, vähärasvainen ja kuoritusta maidosta valmistettu.

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet rasvaisuuden mukaan:

Rasvaisuus	Kuiva-ainepitoisuus	Kuiva-aineen rasvapitoisuus
	vähintään % (m/m)	% (m/m)
täysrasvainen	40,0	vähintään 60,0
rasvainen	35,0	vähintään 45,0 ja korkeintaan 60,0
osittain kuoritusta maidosta valmistettu	25,0	vähintään 25,0 ja korkeintaan 45,0
vähärasvainen	20,0	vähintään 10,0 ja korkeintaan 25,0
kuoritusta maidosta valmistettu	15,0	alle 10,0

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkomuoto	Väriltään tasaisesti norsunluunvärinen tai rasvaisessa ja täysrasvaisessa laadussa kellertävänvalkoinen.
Rakenne	Kukkakaalia muistuttavia raerykelmiä (kooltaan 4–20 mm), joiden lisäksi voi esiintyä pieniä määriä heraa. Jos tuote pakataan koneellisesti, muodostuu homogeeninen pala, joka voidaan murtaa kukkakaalia muistuttaviksi raerykelmiksi. Raemainen koostumus tuntuu suussa, mutta tuote on helposti nieltävää.
Tuoksu	Miellyttävän hapan, aromaattinen ja puhdas, vailla vieraita tuoksuja.
Maku	Miellyttävän hapan, raikas, aromaattinen, maukas ja puhdas, vailla vieraita makuja.

5.2 *Kuvaus tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tarvittaessa käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien luonne ja ominaisuudet, myös tarvittaessa lajin kauppanimi ja tieteellinen nimi, sekä menetelmä, jolla tuote on valmistettu (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan c alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla).*

Sallitut raaka-aineet ja valmistusvälineet:

Raaka-aineet, jotka täyttävät voimassa olevissa asetuksissa säädetyt laatuvaatimukset:

a) raaka tai pastöroitu lehmänmaito; maito voi olla kuorittua tai täysrasvaista (happamuus enintään 7,2 °SH tai pH-arvo 6,6–6,85)

b) kerma, myös homogenoitu (plasman happamuus enintään 7.2 °SH tai pH-arvo 6,4–7,0)

c) maitohappobakteeriviljelmä eli hapate, jonka hapattamiskyky on hyvä ja jonka happamuutta ja aromeja tuottavien maitohappobakteerien happopitoisuus on 36–40 °SH (esim. teollisesti valmistettu, pakastettu tai pakastekuivattu)

d) juoksete (jos sitä käytetään juustomassan valmistuksessa hapatteen lisäksi).

Valmistusmenetelmä:

”Rögös túró” voidaan valmistaa käyttämällä sekä hapatetta että juoksetetta. Lisäksi saostus voidaan tehdä hitaasti tai nopeasti. Kun tarkastellaan valmiin Rögös túró -juuston laatuominaisuuksia, näiden kolmen menetelmän välillä ei ole eroa.

Vaiheet ovat samat, mutta teknisiä prosesseja voidaan nopeuttaa nostamalla lämpötilaa ja lisäämällä hapatteiden (ja juoksetteen) määrää. Nopeassa saostuksessa ensisijainen tavoite on tehostaa prosessia ja valmistusastioiden käyttöä.

Valmistusmenetelmä:

1. Esihapattaminen

Tätä prosessia voidaan käyttää nopeassa saostuksessa.

Nopeassa saostuksessa lehmänmaidon esihapattaminen lyhentää saostusaikaa. Esihapattamisen aikana happamuudeltaan 6,0–7,2 °SH (pH 6,3–6,45) pastöroitua maitoa esihapatetaan, kunnes se saavuttaa happamuuden 9–11 °SH (pH 5,9–6,1). Esihapattaminen tapahtuu 12–15 °C:een lämpötilassa ja kestää kuudesta kahdeksaan tuntia.

Maito esihapatetaan säiliöissä tai maitosiiloissa. Esihapatettu maito siirretään keittokattilaan (sammioon tai säiliöön) mahdollisimman nopeasti.

2. Rasvapitoisuuden mukauttaminen

Maidon rasvapitoisuutta on mukautettava Rögös túró -juuston toivotun rasvaisuuden mukaan. Tämä voidaan tehdä käyttämällä osittain kuorittua maitoa, sekoittamalla täysmaitoon kuorittua maitoa tai sekoittamalla täysmaitoon kermaa tai homogenoitua kermaa.

3. Juoksuttaminen

Hitaassa saostuksessa lehmänmaito juoksutetaan 22–32 °C:n lämpötilassa. Hitaaseen saostukseen voi kuulua esihapattaminen, ja maito tai esihapatettu maito juoksutetaan 30–32 °C:n lämpötilassa käyttämällä hapatetta (teollisesti valmistettu, jauhe tai pakastettu). Tarvittava hapatteen määrä riippuu hapatteesta, ja juoksutukseen käytettävä määrä on ilmoitettu hapatteen käyttöohjeissa. Hapatteen määrä ja näin ollen myös käytetty saostusmenetelmä määräytyy halutun saostusajan mukaan.

4. Saostus

Juoksutteen lisäämisen jälkeen maito saostuu keittokattilassa 12–20 tunnin ajan (hidas menetelmä), 4–6 tunnin ajan (nopea menetelmä) tai 6–8 tunnin ajan (nopea menetelmä ilman esihapattamista), kunnes maito saavuttaa happamuuden 30–38 °SH, eli pH-arvon 4,2–4,8. Hidas saostus tehdään 22–32 °C:n lämpötilassa, nopea taas 30–32 °C:n lämpötilassa. Kun vaadittu happamuus saavutetaan, juustomassa on hyvin leikkautuvaa ja voidaan havaita vähäistä heran erottumista. Maito voidaan saostaa myös käyttämällä sekä hapatetta että juoksetetta.

5. Juustomassan käsittely

Tarkoituksena on poistaa juustomassasta vettä niin, että vesipitoisuus saavuttaa tuotteelle tyypillisen arvon. Juustomassan käsittelykertoja on kaksi. Käsittelykertojen välissä juustomassaa kuumennetaan. Koska juustomassa on murenevaa, sitä on käsiteltävä varoen.

Ensimmäisen käsittelykerran aikana juustomassa rikotaan hellävaraisesti siihen tarkoitetulla laitteella, leikataan, sekoitetaan ja sen annetaan tarvittaessa levätä. Tämän vaiheen tarkoituksena on helpottaa heran erottumista juustomassasta (synereesi). Kun tiivistynyt juustomassa on levännyt muutaman minuutin ajan (happamuus 30–38 ° SH, eli pH 4,2–4,8), se leikataan saksanpähkinän kokoisiksi, noin 2–3 cm:n suuruisiksi, ryynimäisiksi rakeiksi. Leikkaamisen jälkeen osa herasta on ehkä poistettava. Juustomassan murenemisen estämiseksi leikkausvälineen päälle voidaan seuraavassa vaiheessa asettaa suoja tai leikkausvälineen sijaan voidaan käyttää lastoja. Yhä herassa kelluvat leikatut juustomassarakeet pidetään liikkeessä sekoittamalla.

Toisen kuumennuksen tarkoitus on rakeiden pienentäminen ja heran erottaminen. Toisen kuumennuksen aikana massaa sekoitetaan jatkuvasti, kunnes sen lämpötila on 30–60 °C, saostusmenetelmästä riippumatta. Toinen kuumennusvaihe voidaan myös aloittaa jo ensimmäisen käsittelyn aikana.

Toisen käsittelykerran aikana heraista juustomassaa on sekoitettava jatkuvasti ja massan on annettava sen jälkeen asettua, kunnes haluttu kiinteys on saavutettu. Jos rakeet eivät tiivisty riittävällä tahdilla Rögös túró -juuston tyypillisen rakenteen muodostamiseksi, tiivistymistä voidaan nopeuttaa antamalla rakeiden asettua ja levätä hetken. Levähtämisen jälkeen rakeita on jälleen sekoitettava, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

6. Jäähdytys ja valutus

Tarkoituksena on varmistaa, ettei leikatusta ja lämmitetystä juustomassasta tule liian hapanta, etteivät mikrobipohjaiset haitalliset aineet pääse leviämään ja ettei juustomassa paakkuunnu eikä tiivisty liikaa. Juustomassaa on jäähdytettävä, kunnes sen lämpötila jäähdytyksen lopussa on enintään 35 °C. Jäähdytys voidaan tehdä ennen pakkaamista tai sen jälkeen.

Rögös túró -juuston hera ja juustomassaseos valutetaan keittokattilasta painovoiman tai pumpun avulla, mikä ei riko juustomassan rakennetta.

7. Heran erottaminen

Juustomassasta erotettu hera on poistettava, jotta massan raemainen rakenne säilyy. Heran erottaminen on rakeisen rakenteen saavuttamisen kannalta keskeinen vaihe. Erottamisen aikana juustomassaa liikutetaan varovasti ajoittain. Näin varmistetaan, ettei kukkakaalimainen rakenne vahingoitu. Erottamista jatketaan, kunnes toivotun rasvaisuuden edellyttämä kuiva-ainepitoisuus ja happopitoisuus on saavutettu.

8. Muotitus, pakkaaminen, merkitseminen ja varastointi

Tässä vaiheessa on tärkeää varmistaa, ettei raemainen rakenne rikkoonnu tai vahingoitu. Pakkaamisen aikana voidaan käyttää inerttiä suojakaasua. Edellä 4.1 kohdassa mainittu rasvaisuus on merkittävä pakkaukseen. ”Rögös túró” on varastoitava enintään 10 °C:ssa niin, ettei juustoon kohdistu mekaanista painetta.

Tarkastusta koskevat vähimmäisvaatimukset:

Tuotteen erityisluonne huomioiden Rögös túró -juuston tarkastuksessa tulee kiinnittää huomiota erityisesti seuraaviin:

— valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden erityiset laatuominaisuudet

— 4 kohdan määräysten noudattaminen valmistusprosessin aikana

— lopputuotteen laatu, jonka on vastattava 4 kohdan määräyksiä fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien (rasvaisuus, kuiva-ainepitoisuus, rasvapitoisuus, happamuus) ja aistinvaraisten ominaisuuksien (ulkomuoto, rakenne, maku ja haju) osalta.

5.3 *Kuvaus tärkeimmistä tuotteen perinteisen luonteen todistavista tekijöistä (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan d alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla)*

Viittaukset perinteiseen valmistusmenetelmään

Tuorejuustoja nautittiin 1700–1900-luvuilla heti valmistuksen jälkeen tai niitä säilöttiin murentamalla ne ryynin tai hasselpähkinän kokoisiksi paloiksi (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Eräs kuvaus tuorejuuston raemaisesta rakenteesta löytyy jo ensimmäisen maailmansodan jälkeiseltä ajalta. Tekstin mukaan ”tuorejuusto paloitellaan hasselpähkinän kokoisiksi rakeiksi (…) mitä murenevampi tuorejuusto sitä pidempään se säilyy tuoreena” (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, s. 294–296, 1925).

Dr Sándor Szakályn mukaan Unkarissa valmistetuista ”tuorejuustoista 80 % on tätä rakeista juustolaatua”... ”Rögös túró” eroaa oleellisesti kolmesta muusta juustotyypistä siinä, että juustomassan valmistukseen käytettävä maito voidaan saostaa ainoastaan biologisella hapatteella...” (Dr S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Viittaukset tuotteen erityisominaisuuksiin (raemainen rakenne, rakeinen tuntu, kukkakaalia muistuttava rakenne)

Tejgazdasági Szemlessa kirjoitettiin vuonna 1925, että tuorejuustossa on rakeinen tai mureneva tuntu (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni mainitsee pienet, irtonaiset, karkeat, rakenteeltaan kukkakaalia muistuttavat kokkareet ja rakeet (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Vuonna 1979 Dr Sándor Szakály ja Dr Gábor Tomka julkaisivat tietoja tämän ”rakenteeltaan kukkakaalimaisen” tuorejuuston kulutussuuntauksista vuosina 1970–1977 (Tejipar, Vol. 28, Nro 1, 1979).

Viittaukset tuotteen perinteisen nimen käyttöön

Dr Sándor Szakályn mukaan ”Rögös túró”, joka tunnetaan ainoastaan Keski-Euroopassa, on vanha unkarilainen maitotuote, jonka alkuperä on Uralin vuoriston länsipuolella ja jota on valmistettu kodeissa ja kotitalouksissa raakamaidosta läpi vuosisatojen. (Tejgazdaságtan, 2001).

Unkarin maatalousministeriön ja Agrármarketing Centrumin vuonna 2002 julkaisemassa ”Hagyományok-Ízek-Régiók” [Perinteet–Maut–Alueet] -kokoelmassa Rögös túró -juustolle on omistettu kokonaan oma lukunsa, mikä kuvaa kyseisen juuston perinteikkyyttä. Kokoelma keskittyy tuotteisiin, joiden historia voidaan dokumentoida tiettyjen kriteerien mukaisesti. Jotta tuote voi päästä mukaan kokoelmaan, on osoitettava, että tuote on peräisin vähintään kahden sukupolven (50 vuoden) takaa. Tuotteen täytyy olla tunnettu, maineikas, ja sitä tulee edelleen valmistaa ja myydä.

6. **Merkintävaatimukset**

—