Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda ta' speċifikazzjoni tal-prodott skont l-Artikolu 59(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 [1]

(C/2026/3897)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TA' SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

(Artikolu 66 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Rögös túró"

Nru tal-UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Isem il-prodott li miegħu hija relatata l-emenda**

"Rögös túró"

2. **Stat Membru li minnu toriġina l-applikazzjoni**

L-Ungerija

3. **Intestaturi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ikkonċernati mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Deskrizzjoni tal-prodott

☒ Metodu ta' produzzjoni

☐ Oħrajn

4. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda/i**

Taqsima affettwata mill-emenda: Deskrizzjoni tal-prodott

Lista ta' emendi (1–2):

Emenda 1: 3.1 (l-ewwel paragrafu, it-tieni sentenza)

Preċedentement:

Il-kwantità żejda ta' xorrox titneħħa mill-baqta li tiġi prodotta mill-ingredjent bażiku tal-ħalib permezz ta' aċidu jew tibqit imħallat, bil-galbu, b'mezzi gravitazzjonali, u permezz ta' dikantar, jiġifieri permezz ta' awto-tagħsir, li fl-aħħar mill-aħħar jiżguraw – anke fl-istadju tat-tqattigħ f'porzjonijiet u tal-imballaġġ– li tiġi ppreservata l-konsistenza mrammla, ċapep li tfakkrek fil-konsistenza tal-pastard.

Emenda:

Il-kwantità żejda ta' xorrox titneħħa bil-galbu mill-baqta li tiġi prodotta mill-ingredjent bażiku tal-ħalib permezz ta' aċidu jew tibqit imħallat, li fl-aħħar mill-aħħar jiżguraw – anke fl-istadju tat-tqattigħ f'porzjonijiet u tal-imballaġġ– li tiġi ppreservata l-konsistenza mrammla, ċapep li tfakkrek fil-konsistenza tal-pastard.

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

Emenda 2: Punt 4.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi

Emenda 2.1:

Żdied valur tal-pH mar-rekwiżiti fiżiċi:

pH: 4.0–4.8

Emenda 2.2:

It-test spjegattiv li ġej iddaħħal qabel it-tabella li tiġbor fil-qosor ir-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi:

Il-gradi differenti ta' xaħam tar-"Rögös túró" huma kif ġej: kontenut sħiħ ta' xaħam, xaħmi, parzjalment xkumat, bi ftit xaħam u xkumat. Ir-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għad-diversi gradi ta' xaħam huma kif ġej:

Raġunijiet għall-emendi (1–2) ta' hawn fuq:

Raġuni 1: 3.1 (l-ewwel paragrafu, it-tieni sentenza)

Raġuni:

Ħarġu tekniki ġodda li jtejbu l-effiċjenza u li ma jaffettwawx il-karattru tradizzjonali tal-prodott, inkluż għat-tisfija tat-taħlita ta' xorrox u baqta. Peress li dawn il-metodi jistgħu jvarjaw minn produttur jew teknika għal oħra, l-ispeċifikazzjoni tal-metodi reali tikkostitwixxi restrizzjoni. Għalhekk, dawn il-metodi għandhom jitħassru mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu. Pjuttost, tirrappreżenta bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u tnaqqas ir-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 2: 4.1 Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi

Raġuni għall-Emenda 2.1:

Bl-avvanzi fit-teknoloġija, il-kejl tal-aċidità ġie sostitwit f'xi produtturi tal-ħalib b'kejl tal-pH aktar akkurat li jiżgura li jiġu ppreservati l-proprjetajiet tradizzjonali. Għal dik ir-raġuni, il-valur ekwivalenti tal-pH għandu jiġi indikat flimkien mal-livell ta' aċidità tradizzjonali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu.

Raġuni għall-Emenda 2.2:

Id-deskrizzjoni għandha tindika li l-prodott għandu gradi differenti ta' xaħam, jiġifieri kontenut sħiħ ta' xaħam, xaħmi, parzjalment xkumat, bi ftit xaħam u xkumat.

Taqsima affettwata mill-emenda: Metodu ta' produzzjoni

Lista ta' emendi (3–16):

Emenda 3:

Punt 4.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott Sustanzi u strumenti li jistgħu jintużaw

Preċedentement:

(a) ħalib tal-baqra pasturizzat jew mhux ipproċessat, minn ħalib xkumat għal ħalib sħiħ;

(b) krema, omoġenizzata jew le;

(c) kultura lattika (eż. fil-forma ta' kultura prodotta bil-massa jew kultura starter tal-ħalib iffriżata jew lijofilizzata);

(d) tames (għal tibqit imħallat).

Emenda:

(a) ħalib tal-baqra pasturizzat jew mhux ipproċessat, minn ħalib xkumat għal ħalib sħiħ (b'massimu ta' 7,2 °SH jew valur tal-pH ta' 6,6-6,85);

(b) krema, omoġenizzata jew le (b'aċidità massima fil-plażma ta' 7,2 °SH jew valur tal-pH ta' 6,4-7,0);

(c) kultura lattika li fiha 36-40 °SH, batterji aċidifikanti u li jipproduċu aroma tal-aċidu lattiku b'kapaċità tajba ta' aċidifikazzjoni (eż. fil-forma ta' kultura prodotta bil-massa jew kultura starter tal-ħalib iffriżata jew lijofilizzata);

(d) tames (għal tibqit imħallat).

Emenda 4:

4.2.1. *"Pre-maturazzjoni", l-ewwel sentenza*

Preċedentement:

Dan il-proċess japplika għall-metodu ta' tibqit mgħaġġel biss. Fil-metodu ta' tibqit bil-mod, il-ħalib tal-baqra ma għandux għalfejn ikun pre-maturat.

Emenda:

Dan il-proċess jista' jiġi applikat bil-metodu ta' tibqit mgħaġġel.

Emenda 5:

4.2.1. *"Pre-maturazzjoni", it-tieni paragrafu, it-tieni sentenza*

Preċedentement:

Matul il-pre-maturazzjoni, il-ħalib, pasturizzat f'6,0–7,2°SH, jiġi pre-maturat sakemm jilħaq 9-11°SH.

Emenda:

Matul il-prematurazzjoni, il-ħalib, pasturizzat f'6,0-7,2 °SH (jew pH ta' 6,3-6,45), jiġi prematurat sakemm jilħaq 9-11 °SH (jew pH ta' 5,9-6,1).

Emenda 6:

4.2.1. *"Pre-maturazzjoni", it-tielet paragrafu, it-tieni sentenza*

Preċedentement:

Il-ħalib pre-maturat imbagħad jitpoġġa f'apparat tat-tibqit (bettija) malajr kemm jista' jkun.

Emenda:

Il-ħalib prematurat imbagħad jitpoġġa f'apparat tat-tibqit (bettija jew tank) malajr kemm jista' jkun.

Emenda 7:

4.2.2. *"Aġġustament tal-kontenut ta' xaħam", l-ewwel sentenza*

Preċedentement:

Meta jkun hemm bżonn ta' aġġustament tax-xaħam, mal-ħalib tal-baqra jiżdied ħalib sħiħ jew krema omoġenizzata, skont il-livell finali ta' xaħam tar-"Rögös túró".

Emenda:

Il-kontenut ta' xaħam tal-ħalib irid jiġi aġġustat skont il-livell finali ta' xaħam tar-"Rögös túró". Dan jista' jsir permezz ta' xkumar parzjali, billi jitħallat ħalib xkumat ma' ħalib sħiħ, jew billi titħallat krema, inkluża krema omoġenizzata, ma' ħalib sħiħ.

Emenda 8:

4.2.3. *"Żieda tat-tames"*

Preċedentement:

Matul it-tibqit bil-mod, il-ħalib tal-baqra jiġi mbaqqat f'temperatura ta' bejn 22–32 °C bl-użu ta' kultura lattika bi kwantità ta' 0,5–1,5 % (jew trab jew kultura lattika iffriżata ekwivalenti).

Matul it-tibqit mgħaġġel, il-ħalib tal-baqra prematurat jiġi mbaqqat f'temperatura ta' bejn 30–32 °C permezz ta' kultura lattika bi kwantità ta' 4–5 %.

Emenda:

Matul it-tibqit bil-mod, il-ħalib tal-baqra jiġi mbaqqat f'temperatura ta' 22-32 °C. Matul it-tibqit mgħaġġel bil-prematurazzjoni jew mingħajrha, il-ħalib jew il-ħalib prematurat jiġi mbaqqat f'temperatura ta' 30-32 °C permezz ta' kultura lattika (prodotta bil-massa jew fi trab jew iffriżata), li l-kwantità tagħha tiddependi fuq il-kultura, bil-kwantità ta' żieda tat-tames stabbilita fl-ispeċifikazzjoni għall-kultura. Il-kwantità tal-kultura – u għalhekk il-metodu tat-tibqit– hija determinata mill-ħin ippjanat tat-tibqit.

Emenda 9:

4.2.4. *"It-tibqit", l-ewwel sentenza*

Preċedentement:

Il-ħalib bit-tames jitbaqqat f'reċipjent tal-baqta għal 12–20 siegħa fil-każ ta' tibqit bil-mod u għal 4–6 sigħat fil-każ ta' tibqit mgħaġġel, sakemm jilħaq 30–38 °SH.

Emenda:

Il-ħalib bit-tames jitbaqqat f'reċipjent tal-baqta għal 12–20 siegħa fil-każ ta' tibqit bil-mod u għal 4–6 sigħat fil-każ ta' tibqit mgħaġġel – jew 6-8 sigħat fil-każ ta' tibqit mgħaġġel mingħajr prematurazzjoni – sakemm jilħaq 30-38 ° SH, jew pH ta' 4,2-4,6.

Emenda 10:

4.2.5. *"L-ipproċessar tal-baqta", it-tieni paragrafu*

Preċedentement:

Matul l-istadju tal-ewwel ippressar, il-baqta tinqasam permezz ta' apparat li jiżgura li tinqasam bil-galbu, imbagħad titqatta', titħallat u titħalla toqgħod jekk ikun meħtieġ. L-għan f'dan l-istadju huwa li jiġi żgurat li r-rilaxx tax-xorrox mill-baqta (sinereżi) iseħħ malajr. Matul it-tqattigħ, il-baqta solidifikata, wara li tkun straħet għal ftit minuti (f'30–38 °SH), titqatta' f'ċapep granulari bejn wieħed u ieħor id-daqs ta' ġewża (2–3 cm). Ladarba jispiċċa t-tqattigħ, parti mix-xorrox irid jitneħħa. Fl-istadju li jmiss, biex jiġi evitat li l-baqta titkisser, jitpoġġa lqugħ protettiv fuq it-tagħmir tat-tqattigħ, jew inkella jintużaw spatuli minflok it-tagħmir tat-tqattigħ. It-taħlita tax-xorrox li fiha jkun għad hemm iċ-ċapep tal-baqta maqtugħin jgħumu fil-wiċċ tibqa' titħawwad sabiex iċ-ċapep jibqgħu jiċċaqalqu. Jekk iċ-ċapep tal-baqta ma jissolidifikawx bir-rata meħtieġa biex tinkiseb is-sustanza tar-"Rögös túró", allura l-proċess ta' solidifikazzjoni jista' jiġi billi jitħallew jinżlu fil-qiegħ u jistrieħu għal ftit ħin. Wara li jkunu tħallew jistrieħu għal ftit ħin, iċ-ċapep tal-baqta għandhom jerġgħu jitħawdu sabiex jiġi evitat li jeħlu ma' xulxin.

Emenda:

Matul l-istadju tal-ewwel ippressar, il-baqta tinqasam permezz ta' apparat li jiżgura li tinqasam bil-galbu, imbagħad titqatta', titħallat u titħalla toqgħod jekk ikun meħtieġ. L-għan f'dan l-istadju huwa li jgħin fir-rilaxx tax-xorrox mill-baqta (sinereżi). Matul it-tqattigħ, il-baqta, wara li tkun straħet għal ftit minuti (fi 30-38 °SH jew pH ta' 4,2-4,6), titqatta' f'ċapep granulari d-daqs ta' ġewża (2-3 cm). Ladarba jispiċċa t-tqattigħ, parti mix-xorrox tista' titneħħa. Fl-istadju li jmiss, biex jiġi evitat li l-baqta titkisser, jista' jitpoġġa lqugħ protettiv fuq it-tagħmir tat-tqattigħ, jew inkella jistgħu jintużaw spatuli minflok it-tagħmir tat-tqattigħ. It-taħlita tax-xorrox li fiha jkun għad hemm iċ-ċapep tal-baqta maqtugħin jgħumu fil-wiċċ tibqa' titħawwad sabiex iċ-ċapep jibqgħu jiċċaqalqu.

Emenda 11:

4.2.5. *"L-ipproċessar tal-baqta", it-tielet paragrafu*

Preċedentement:

L-istadju tal-ewwel ippressar jiġi segwit minn tisħin. L-għan huwa li ċ-ċapep tal-baqta jkomplu jiċkienu u jerħu x-xorrox. Il-baqta tiġi msaħħna f'intensità ta' 1 °C kull 2,5 minuti, filwaqt li titħawwad kontinwament, sakemm tintlaħaq temperatura ta' 30–40 °C fil-każ ta' tibqit bil-mod u ta' 36–48 °C fil-każ ta' tibqit mgħaġġel.

Emenda:

L-iskop tat-tieni tisħin huwa li jiċkienu ċ-ċapep tal-baqta u li jiġi rrilaxxat ix-xorrox. It-tieni tisħin isir bit-tħawwid kontinwu, sakemm tintlaħaq temperatura ta' 30-60 °C, irrispettivament mit-tip ta' tibqit. It-tieni proċess ta' tisħin jista' jinbeda wkoll matul l-ewwel stadju tal-ippressar.

Emenda 12:

4.2.5. *"L-ipproċessar tal-baqta", ir-raba' paragrafu*

Preċedentement:

Matul it-tieni ppressar, it-taħlita ta' baqta u xorrox għandha titħawwad kontinwament u titħalla toqgħod sakemm il-baqta tilħaq is-soliditá mixtieqa. It-tieni stadju ta' ppressar jista' jinqabeż fil-każ ta' produzzjoni permezz ta' tibqit bil-mod.

Emenda:

Matul it-tieni ppressar, it-taħlita ta' baqta u xorrox għandha titħawwad kontinwament u titħalla toqgħod sakemm il-baqta tilħaq is-soliditá mixtieqa. Jekk iċ-ċapep tal-baqta ma jissolidifikawx bir-rata meħtieġa biex tinkiseb is-sawra tar-"Rögös túró", allura l-proċess ta' solidifikazzjoni jista' jiġi megħjun billi jitħallew jinżlu fil-qiegħ u jistrieħu għal ftit ħin. Wara li jkunu tħallew jistrieħu għal ftit ħin, iċ-ċapep tal-baqta għandhom jerġgħu jitħawdu sabiex jiġi evitat li jeħlu ma' xulxin.

Emenda 13:

4.2.6. *"Tkessiħ u tisfija"*

Preċedentement:

L-għan huwa li tiġi evitata l-aċidifikazzjoni żejda tal-baqta mqatta' u msaħħna u t-tixrid ta' kwalunkwe kontaminant mikrobiku, biex jiġi evitat li l-baqta teħel ma' xulxin u biex tiġi regolata l-kompattazzjoni. Il-baqta tiġi mkessħa f'apparat tat-tibqit (bettija jew tank) f'intensità ta' 3–4 °C fil-minuta sakemm tilħaq temperatura ta' bejn 18–22 °C.

L-ambjent tat-tkessiħ jista' jkun ix-xorrox stess tal-bettija jew tat-tank, li għandu jitħalla jiċċirkola fuq l-iskambjatur tas-sħana bil-pjanċi b'diversi saffi mibni fil-linja tat-tisfija, u mkessaħ għal inqas minn 5 °C. Jista' jintuża wkoll l-ilma tax-xorb għat-tkessiħ meta x-xorrox ikun ġie skulat. It-tkessiħ f'kamra tat-tkessiħ jipprovdi wkoll sikurezza adegwata. Il-kulturi kontemporanji fihom infushom iwaqqfu l-aċidifikazzjoni żejda.

It-taħlita ta' xorrox u baqta tar-"Rögös túró" tiġi msaffija mill-apparat tat-tibqit b'mezzi gravitazzjonali jew permezz ta' pompa li tippreserva s-sawra tal-baqta.

Emenda:

L-għan huwa li tiġi evitata l-aċidifikazzjoni żejda tal-baqta mqatta' u msaħħna u t-tixrid ta' kwalunkwe kontaminant mikrobiku, biex jiġi evitat li l-baqta teħel ma' xulxin u biex tiġi regolata l-kompattazzjoni. Il-baqta trid titkessaħ sabiex it-temperatura fi tmiem it-tkessiħ ma taqbiżx il-35 °C. It-tkessiħ jista' jseħħ qabel jew wara l-imballaġġ.

It-taħlita ta' xorrox u baqta tar-"Rögös túró" tiġi msaffija mill-apparat tat-tibqit b'mezzi gravitazzjonali jew permezz ta' pompa li tippreserva s-sawra tal-baqta.

Emenda 14:

4.2.7. *"Separazzjoni tax-xorrox", l-ewwel paragrafu, l-ewwel u t-tieni sentenzi*

Preċedentement:

Wara li jkun ġie sseparat mill-baqta, ix-xorrox issa għandu jitneħħa. L-istadju pivotali fil-formazzjoni tal-konsistenza ta' ċapep huwa l-metodu tas-separazzjoni tax-xorrox (dikantazzjoni).

Emenda:

Ix-xorrox li jkun issepara mill-baqta jrid jitneħħa, u b'hekk tiġi ppreservata s-sawra ta' ċapep. L-istadju kruċjali fil-formazzjoni tas-sawra ta' ċapep huwa s-separazzjoni tax-xorrox.

Emenda 15:

4.2. *Sottopunt "Rekwiżiti minimi ta' verifika"*

Preċedentement:

Minħabba l-karattru speċifiku tal-prodott, waqt l-eżaminazzjoni tar-"Rögös túró" għandhom b'mod partikolari jiġu eżaminati l-punti li ġejjin:

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tas-sustanzi li ġejjin (il-ħalib tal-baqra, il-krema, il-kulturi puri ta' batterji tal-aċidu lattiku) li jintużaw għall-produzzjoni, fosthom:

— ħalib tal-baqra frisk, mass. ta' 7,2° SH;

— krema b'aċidità fil-plażma li ma taqbiżx is-7,2 °SH;

— kultura lattika li fiha 36-40 °SH, batterji aċidifikanti u li jipproduċu aroma tal-aċidu lattiku b'kapaċità tajba ta' aċidifikazzjoni (eż. fil-forma ta' kultura prodotta bil-massa jew kultura starter tal-ħalib iffriżata jew lijofilizzata);

Id-dispożizzjonijiet tal-punt 4 għandhom jiġu mħarsa waqt il-proċess ta' produzzjoni, b'mod partikolari:

— it-tibqit: aċidità (30–36 °SH) u ħin ta' tibqit (4-20 siegħa);

— l-ipproċessar tal-baqta: verifika tas-soliditá tal-baqta (għandu jkollha konsistenza lixxa, għandu jkun possibbli li l-baqta titneħħa minn fuq il-kisja bi preċiżjoni, 32-38 °SH);

— it-tkessiħ tal-baqta (sakemm tintlaħaq temperatura ta' 18–22 °C, f'intensità ta' 3–4 °C fil-minuta);

— is-separazzjoni tax-xorrox (b'attenzjoni, permezz ta' tisfija mingħajr għasir, jiġifieri b'mezzi gravitazzjonali).

Il-kwalità tal-prodott aħħari:

— id-dispożizzjonijiet tal-punt 4 għandhom jiġu mħarsa meta jiġu ċċekkjati r-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi (livell ta' xaħam, kontenut ta' materja niexfa, kontenut ta' xaħam, aċidità);

— id-dispożizzjonijiet tal-punt 4 għandhom jiġu mħarsa meta jiġu ċċekkjati r-rekwiżiti organolettiċi (dehra, sawra, togħma u riħa).

Emenda:

Minħabba l-karattru speċifiku tal-prodott, waqt l-eżaminazzjoni tar-"Rögös túró" għandhom b'mod partikolari jiġu eżaminati l-punti li ġejjin:

— il-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tas-sustanzi użati għall-produzzjoni;

— il-konformità mal-punt 4 matul il-proċess ta' produzzjoni;

— fir-rigward tal-kwalità tal-prodott aħħari, il-konformità mal-punt 4 f'termini tar-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi (livell ta' xaħam, kontenut ta' materja niexfa, kontenut ta' xaħam, aċidità) u tar-rekwiżiti organolettiċi (dehra, sawra, togħma u riħa).

Emenda 16:

Preċedentement:

4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

Bejn is-sekli 18 u 20, il-ġobon tal-baqta kien jiġi kkunsmat frisk jew kien jiġi ppreservat billi jiġi mitħun fl-istat naturali tiegħu f'biċċiet id-daqs ta' ħabba jew ta' ġellewża (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Referenza storika għall-konsistenza ta' ċapep tal-ġobon tal-baqta tmur lura għall-perjodu wara l-Ewwel Gwerra Dinjija. Din tgħid li "l-ġobon tal-baqta jiġi mqatta' f'ċapep id-daqs ta' ġellewża (…) aktar ma l-ġobon tal-baqta jkun imrammel, aktar iżomm frisk" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Fl-1925 it-Tejgazdasági Szemle kiteb li l-ġobon tal-baqta għandu konsistenza granulari jew mrammla (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni jitkellem dwar "ċapep ta' baqta, b'sawra fina, granulari, tixbah lil dik tal-pastard, mases u ċapep li jfakkruk fil-pastard" (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Fl-1979, Dr Sándor Szakály u Dr Gábor Tomka ppubblikaw ċifri dwar il-konsum bejn l-1970 u l-1977 ta' dan il-ġobon tal-baqta b'"sawra li tixbah il-pastard" (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Skont Dr Sándor Szakály, fl-Ungerija "il-varjetà taċ-ċapep tammonta għal 80 % tal-produzzjoni kollha tal-ġobon tal-baqta"... Ir-"Rögös túró" huwa fundamentalment differenti mit-tliet tipi l-oħra minħabba li t-tibqit tal-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tiegħu jista' jseħħ biss permezz ta' aċidifikazzjoni bijoloġika…" (Dr S.Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Skont Dr Sándor Szakály, ir-"Rögös túró", magħruf biss fl-Ewropa Ċentrali, huwa prodott tal-ħalib Ungeriż antik li joriġina mill-Punent tal-Muntanji Urali u ilu għal sekli jiġi prodott domestikament minn ħalib mhux ipproċessat (Tejgazdaságtan, 2001).

In-natura tradizzjonali tar-"Rögös túró" hija evidenti mill-kapitlu separat iddedikat għalih fil-pubblikazzjoni "Hagyományok-Ízek-Régiók" [Tradizzjonijiet-Togħmiet-Reġjuni] ippubblikata mill-Ministeru tal-Agrikoltura u Agrármarketing Centrum fl-2002. Il-kollezzjoni hija ristretta għal prodotti bi storja li tista' tiġi dokumentata b'mod konformi mal-kriterji rilevanti. Biex jikkwalifika, għandu jintwera li prodott imur lura għal tal-anqas żewġ ġenerazzjonijiet (50 sena), u għandu jkun prodott ta' fama u magħruf sew li jiġi prodott u jitqassam.

Emenda:

4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

Referenzi għall-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali:

Bejn is-sekli tmintax u għoxrin, il-ġobon tal-baqta kien jiġi kkunsmat frisk jew kien jiġi ppreservat billi jiġi mitħun fl-istat naturali tiegħu f'biċċiet id-daqs ta' ħabba jew ta' ġellewża (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Referenza storika għall-konsistenza ta' ċapep tal-ġobon tal-baqta tmur lura għall-perjodu wara l-Ewwel Gwerra Dinjija. Din tgħid li "l-ġobon tal-baqta jitqatta' f'ċapep id-daqs ta' ġellewża (…) aktar ma l-ġobon tal-baqta ikun imrammel, aktar iżomm frisk" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Skont Dr Sándor Szakály, fl-Ungerija "il-varjetà taċ-ċapep tammonta għal 80 % tal-produzzjoni kollha tal-ġobon tal-baqta"... Ir-"Rögös túró" huwa fundamentalment differenti mit-tliet tipi l-oħra minħabba li t-tibqit tal-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tiegħu jista' jseħħ biss permezz ta' aċidifikazzjoni bijoloġika…" (Dr S.Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Referenzi għall-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott (il-konsistenza ta' ċapep/granulari/tixbah lil dik tal-pastard):

Fl-1925 it-Tejgazdasági Szemle kiteb li l-ġobon tal-baqta għandu konsistenza granulari jew mrammla (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni jitkellem dwar "ċapep ta' baqta, b'sawra fina, granulari, tixbah lil dik tal-pastard, mases u ċapep li jfakkruk fil-pastard" (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Fl-1979, Dr Sándor Szakály u Dr Gábor Tomka ppubblikaw ċifri dwar il-konsum bejn l-1970 u l-1977 ta' dan il-ġobon tal-baqta b'"sawra li tixbah il-pastard" (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Referenzi għall-użu tal-isem tradizzjonali tal-prodott:

Skont Dr Sándor Szakály, ir-"Rögös túró", magħruf biss fl-Ewropa Ċentrali, huwa prodott tal-ħalib Ungeriż antik li joriġina mill-Punent tal-Muntanji Urali u ilu għal sekli jiġi prodott domestikament minn ħalib mhux ipproċessat (Tejgazdaságtan, 2001).

In-natura tradizzjonali tar-"Rögös túró" hija evidenti mill-kapitlu separat iddedikat għalih fil-pubblikazzjoni "Hagyományok-Ízek-Régiók" [Tradizzjonijiet-Togħmiet-Reġjuni] ippubblikata mill-Ministeru tal-Agrikoltura u Agrármarketing Centrum fl-2002. Il-kollezzjoni hija ristretta għal prodotti bi storja li tista' tiġi dokumentata b'mod konformi mal-kriterji rilevanti. Biex jikkwalifika, għandu jintwera li prodott imur lura għal tal-anqas żewġ ġenerazzjonijiet (50 sena), u għandu jkun prodott ta' fama u magħruf sew li jiġi prodott u jitqassam.

Raġunijiet għall-emendi (3–16) ta' hawn fuq:

Raġuni 3: 4.2. Sustanzi u strumenti li jistgħu jintużaw

Raġuni:

Bħalissa, l-aċidità jew il-valuri ekwivalenti tal-pH għas-sustanzi li jistgħu jintużaw huma inklużi fit-taqsima intitolata "Rekwiżiti minimi ta' verifika". Peress li dawn il-valuri huma speċifiċi għas-sustanzi partikolari kkonċernati, ikun jagħmel aktar sens li jiġu indikati meta jiġu ddefiniti s-sustanzi, u għalhekk għandhom jitħassru mit-taqsima dwar ir-"Rekwiżiti minimi ta' verifika".

Raġuni 4: 4.2.1 "Pre-maturazzjoni", l-ewwel sentenza

Raġuni:

Il-metodu ta' tibqit mgħaġġel jista' jseħħ ukoll mingħajr prematurazzjoni, meta l-ħalib tal-baqra jiġi mbaqqat f'temperatura ta' 30-32 °C, b'kultura lattika ta' 4-5 %. Għalhekk, il-prematurazzjoni għandha tiġi indikata bħala fakultattiva aktar milli obbligatorja. Barra minn hekk, peress li ma jkun hemm l-ebda prematurazzjoni matul tibqit bil-mod, il-parti rilevanti tas-sentenza għandha titħassar. Il-bidla ma taffettwax is-sawra ta' ċapep jew il-karattru tradizzjonali tal-prodott; hija sempliċement bidla teknika li hija allinjata mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija.

Raġuni 5: 4.2.1 "Pre-maturazzjoni", it-tieni paragrafu, it-tieni sentenza

Raġuni:

Bl-avvanzi fit-teknoloġija, il-kejl tradizzjonali tal-aċidità ġie sostitwit f'xi produtturi tal-ħalib b'kejl tal-pH aktar akkurat li jiżgura li jiġu ppreservati l-proprjetajiet tradizzjonali. Għal dik ir-raġuni, il-valur ekwivalenti tal-pH għandu jintwera flimkien mal-livell ta' aċidità fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu.

Raġuni 6: 4.2.1 "Pre-maturazzjoni", it-tielet paragrafu, it-tieni sentenza

Raġuni:

Tip wieħed biss ta' apparat tat-tibqit użat għall-produzzjoni tal-prodott kien inkluż fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali, filwaqt li fil-prattika t-tankijiet jintużaw ħafna flimkien mal-btieti, kif iddikjarat aktar tard fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-emenda hija għal skopijiet ta' kjarifika biss; ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu.

Raġuni 7: 4.2.2 "Aġġustament tal-kontenut ta' xaħam", l-ewwel sentenza

Raġuni:

Il-prattika mifruxa tal-aġġustament tal-kontenut ta' xaħam ma ġietx deskritta bis-sħiħ fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali. L-emenda tfittex li tiddefinixxi l-metodi kollha għall-aġġustament tal-kontenut ta' xaħam, għall-fini ta' ċarezza. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu.

Raġuni 8: 4.2.3 "Żieda tat-tames"

Raġuni:

L-avvanzi fit-teknoloġija wasslu biex joħorġu kulturi lattiċi ġodda. Il-kwantitajiet ta' dawn il-kulturi lattiċi li jintużaw għaż-żieda tat-tames jistgħu jvarjaw minn kultura lattika għal oħra. Peress li l-kwantità ta' kultura lattika użata għaż-żieda tat-tames tvarja skont il-kultura, ma jagħmilx sens li tiġi kkwantifikata. Pjuttost, huwa rakkomandat li ssegwi l-istruzzjonijiet tad-dożaġġ għal kull kultura partikolari. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-kwalità tiegħu jew il-karattru tradizzjonali tal-produzzjoni tiegħu. Pjuttost, tirrappreżenta bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u tnaqqas ir-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 9: 4.2.4 "It-tibqit", l-ewwel sentenza

Raġuni:

Bl-avvanzi fit-teknoloġija, il-kejl tal-aċidità ġie sostitwit f'xi produtturi tal-ħalib b'kejl tal-pH aktar akkurat li jiżgura li jiġu ppreservati l-proprjetajiet tradizzjonali. Għal dik ir-raġuni, il-valur ekwivalenti tal-pH għandu jintwera flimkien mal-livell ta' aċidità fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Barra minn hekk, peress li l-metodu ta' tibqit mgħaġġel jista' jseħħ ukoll mingħajr prematurazzjoni, dan il-metodu għandu jiġi inkluż fl-ispeċifikazzjoni, għall-fini ta' ċarezza. L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-karattru tradizzjonali tiegħu. Pjuttost, tirrappreżenta bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u tnaqqas ir-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 10: 4.2.5 "L-ipproċessar tal-baqta", it-tieni paragrafu

Raġuni:

Hemm metodi oħra għall-prevenzjoni tat-tifrik tal-baqta apparti dak indikat, u dawn għandhom jiġu inklużi wkoll fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. It-twaħħil tal-ilqugħ protettiv jew is-sostituzzjoni tat-tagħmir tat-tqattigħ bi spatuli teħtieġ esperjenza professjonali, inkella l-prodott ma jikkonformax mar-regoli. It-tekniki l-ġodda tal-produzzjoni tal-baqta ġew iddisinjati biex jiksbu u jippreservaw baqta tad-daqs it-tajjeb, u għalhekk l-awtomazzjoni tat-teknika hija garanzija fiha nnifisha. Jekk it-teknika teħtieġ ilqugħ protettiv, dan irid jintuża l-ħin kollu. Madankollu, hemm ukoll tekniki fejn jintużaw biss apparati tat-taħwid biex jippreservaw in-sawra ta' ċapep meħtieġa. F'dak il-każ, ma jkunx possibbli li jitwaħħal ilqugħ protettiv matul il-proċess jew li t-tagħmir tat-tqattigħ jiġi sostitwit bi spatuli.

Bl-avvanzi fit-teknoloġija, il-kejl tal-aċidità ġie sostitwit f'xi produtturi tal-ħalib b'kejl tal-pH aktar akkurat li jiżgura li jiġu ppreservati l-proprjetajiet tradizzjonali. Għal dik ir-raġuni, il-valur tal-pH għandu jintwera flimkien mal-livell tradizzjonali ta' aċidità.

Wajer jew sikkina huma l-għodda l-aktar użata spiss biex wieħed jaqsam il-baqta bil-galbu.

L-istruttura tal-baqta trid tkun protetta sabiex tiġi ppreservata s-sawra ta' ċapep. Huwa għalhekk li titħalla tistrieħ ripetutament għal diversi (1-2) minuti.

It-taħwid regolari jgħin ukoll biex tinkiseb distribuzzjoni uniformi tas-sħana.

Loġikament, l-aħħar żewġ sentenzi tal-paragrafu jappartjenu fl-aħħar tal-punt 4.2.5 "L-ipproċessar tal-baqta", u għalhekk tmexxew hemm (ara l-Emenda 12).

L-emendi ma jbiddlux il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma jaffettwaw il-karattru tradizzjonali tiegħu. Pjuttost, jirrappreżentaw bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u jnaqqsu r-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 11: 4.2.5 "L-ipproċessar tal-baqta", it-tielet paragrafu

Raġuni:

Fit-teknika użata minn xi produtturi tal-ħalib, it-tieni tiħin iseħħ f'temperatura ogħla sabiex jittejjeb l-iżvilupp tal-baqta u tiżdied l-effiċjenza. Dan ma jaffettwax il-karattru tradizzjonali tal-prodott finali, il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali jew il-kompożizzjoni interna. Iż-żieda fit-temperatura hija ġġustifikata kemm għat-tibqit bil-mod kif ukoll għal dak mgħaġġel. Il-firxa indikata ma tiddependix mit-tul tat-tibqit, iżda mit-teknika użata. Il-firxa ta' 30-60 °C hija influwenzata mhux biss mill-metodu tat-tibqit użat mill-produttur tal-ħalib partikolari, iżda wkoll mit-teknika tal-produzzjoni.

Il-firxa wiesgħa tat-temperatura tiżgura wkoll li l-ispeċifikazzjoni ma teskludix faċilitajiet iżgħar, jew dawk li jużaw tekniki li ma humiex regolati tajjeb biżżejjed, u tiżgura li kemm irziezet tal-familja sempliċi kif ukoll kumpaniji kbar ta' preċiżjoni jistgħu jipproduċu "Rögös túró" ta' kwalità għolja.

Ir-raġuni għat-tħassir tal-kelma addizzjonali hija li l-iskop primarju tat-tieni tiħin huwa li jiġi estratt ix-xorrox.

L-intensità tat-tieni tiħin tvarja skont it-tekniki differenti ta' produzzjoni (tiħin) użati, u għalhekk ma jagħmilx sens li tiġi limitata l-intensità tat-tieni tiħin.

F'xi tekniki moderni, ġentili u effiċjenti fl-użu tal-enerġija li jtejbu l-kwalità tal-prodott, l-operazzjonijiet varji ma humiex separati. Dan ifisser li t-tieni proċess ta' tisħin jista' jinbeda anke matul l-ewwel stadju tal-ippressar, u mhux biss warajh. F'dawn it-tekniki, il-proċess ta' produzzjoni jista' jitqassar, u b'hekk isir aktar mgħaġġel u aktar effiċjenti fl-użu tal-enerġija u favur l-ambjent.

L-emendi ma jaffettwawx il-kwalità tal-prodott jew il-karattru tradizzjonali tal-produzzjoni tiegħu. Pjuttost, jirrappreżentaw bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u jnaqqsu r-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 12: 4.2.5 "L-ipproċessar tal-baqta", ir-raba' paragrafu

Raġuni:

L-esperjenza wriet li dejjem ikun hemm it-tieni stadju tal-ippressar, u għalhekk għandha titħassar is-sentenza li tippermetti li dan jinqabeż. F'konformità mal-emenda 10 proposta (ara l-Emenda 10), l-aħħar żewġ sentenzi tmexxew għal dan il-paragrafu għaliex jagħmlu aktar sens f'dik l-ordni.

Raġuni 13: 4.2.6 "Tkessiħ u tisfija"

Raġuni:

Biex tittejjeb l-effiċjenza u s-sostenibbiltà, hija prattika komuni f'xi produtturi tal-ħalib li jitwettaq tkessiħ f'temperatura ogħla, b'intensità li tvarja, li tippermetti l-produzzjoni ta' prodott mikrobijoloġikament aktar stabbli. F'xi tekniki, biex tinkiseb sawra ta' ċapep bl-aktar mod effiċjenti possibbli, l-imballaġġ isir waqt li l-prodott ikun għadu jaħraq, u wara dan jitkessaħ, li jiffranka aktar enerġija u jagħmel il-proċess teknoloġiku aktar mgħaġġel u aktar favorevoli f'termini mikrobijoloġiċi. F'din is-sistema magħluqa, il-prodott jgħaddi direttament mill-magna tal-imballaġġ minn ġo serpentina b'apparat refriġeranti, fejn jiksaħ sa 10 °C f'55 minuta. Bis-saħħa tas-sistema magħluqa u t-tkessiħ veloċi, ir-riskju għas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott huwa estremament baxx. Il-ġobnijiet moxxi li jsiru bl-użu ta' din it-teknika huma kkunsidrati l-aktar sikuri minn perspettiva mikrobijoloġika.

Bis-saħħa tal-varjetà ta' tekniki u prattiki ta' produzzjoni, ma jagħmilx sens li tiġi kkwantifikata l-intensità, iżda ż-żieda fit-temperatura hija ġustifikata. Għal raġunijiet ta' kjarifika, hija rakkomandata formulazzjoni ġenerali minflok ma jissemmew il-metodi ta' tkessiħ.

L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-kwalità tiegħu jew il-karattru tradizzjonali tal-produzzjoni tiegħu. Pjuttost, tirrappreżenta bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u tnaqqas ir-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 14: 4.2.7 "Separazzjoni tax-xorrox", l-ewwel paragrafu

Raġuni:

Bl-introduzzjoni ta' tekniki ġodda li jtejbu l-effiċjenza u li ma jaffettwawx il-karattru tradizzjonali tal-prodott, daħlu fil-prattika diversi metodi ta' separazzjoni tax-xorrox. Hemm metodi differenti għal kull teknika, u għalhekk, għall-fini ta' ċarezza, huwa rakkomandat li tintuża formulazzjoni ġenerali minflok ma jissemmew il-metodi speċifiċi, filwaqt li fl-istess ħin tiġi enfasizzata l-preservazzjoni tal-karattru tradizzjonali tal-prodott.

L-emenda ma tbiddilx il-karatteristiċi organolettiċi essenzjali tal-prodott jew il-kompożizzjoni interna tiegħu u lanqas ma taffettwa l-kwalità tiegħu jew il-karattru tradizzjonali tal-produzzjoni tiegħu. Pjuttost, tirrappreżenta bidla teknika li hija konformi mal-aħħar avvanzi fit-teknoloġija u mad-domandi tal-konsumaturi u tnaqqas ir-riskju tas-sikurezza tal-ikel marbut mal-prodott.

Raġuni 15: 4.2 Sottopunt "Rekwiżiti minimi ta' verifika"

Raġuni:

Matul il-verifika, jeħtieġ li jiġu elenkati biss ir-rekwiżiti bażiċi li għandhom jiġu eżaminati, peress li diġà ġew inklużi fit-taqsima rilevanti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-operazzjonijiet ikkonċernati, u l-karatteristiċi speċifiċi rigward is-sustanzi li jistgħu jintużaw se jiġu indikati f'konformità mal-emenda 5.3. L-emenda hija għal skopijiet ta' kjarifika.

Raġuni 16: 4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

Raġuni:

Meta jiġu deskritti l-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott, huwa importanti li jiġi speċifikat ma' liema element ewlieni li jistabbilixxi l-karattru tradizzjonali hija relatata kull referenza. Ir-referenzi letterarji nġabru skont jekk jirreferux għal:

— il-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali,

— il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, jew

— l-użu tal-isem tradizzjonali tal-prodott.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"Rögös túró"

Nru tal-UE: TSG-HU-1113-AM02 — 27.1.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Rögös túró"

2. **Stat Membru li qed japplika għar-reġistrazzjoni**

L-Ungerija

3. **Klassi tal-prodott, kif imsemmija fl-Anness XVIII tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26**

Klassi 1.3. Ġobnijiet

4. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

4.1. *Il-prodott*

☒ jirriżulta minn mod ta' produzzjoni, proċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott

☐ huwa magħmul minn materja prima jew minn ingredjenti li huma dawk użati tradizzjonalment

It-teknika għall-produzzjoni tar-"Rögös túró" hija differenti ferm minn dik ta' ġobnijiet friski oħra. Il-kwantità żejda ta' xorrox titneħħa bil-galbu mill-baqta li tiġi prodotta mill-ingredjent bażiku tal-ħalib permezz ta' aċidu jew tibqit imħallat, li fl-aħħar mill-aħħar jiżguraw – anke fl-istadju tat-tqattigħ f'porzjonijiet u tal-imballaġġ – li tiġi ppreservata s-sawra mrammla, b'ċapep u li tfakkrek fil-konsistenza tal-pastard.

Ir-"Rögös túró" jvarja minn tipi oħra ta' ġobon tal-baqta primarjament f'termini tas-sawra li ġejja mill-proċessi tal-produzzjoni tal-baqta u tas-separazzjoni tax-xorrox tiegħu.

L-ebda ġobon jew prodott tal-ħalib frisk ieħor ma għandu sawra li tikkonsisti minn ċapep separati minn xulxin li jfakkruk fil-pastard li jiġu ffurmati grazzi għat-teknika tal-produzzjoni.

Magħmul mingħajr aromatizzanti, dan il-prodott, li jiġi kummerċjalizzat fi stat kemxejn qares, tipikament niedi u mrammel, huwa differenti minn tipi oħra ta' ġobon frisk li jinbiegħu fis-suq, li jiġu prodotti permezz ta' trattament bis-sħana u tagħġin, pereżempju, jew bħala ingredjent bażiku ta' kejkijiet jew ta' pasti ħelwin u bil-krema.

Ir-"Rögös túró" huwa meqjus bħala wieħed mill-ingredjenti bażiċi fit-tisjir Ungeriż. Ir-"Rögös túró" biss jista' jintuża fit-tħejjija ta' bosta platti klassiċi.

4.2. *Isem il-prodott*

☒ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott

☐ jidentifika l-karattru tradizzjonali tal-prodott

It-terminu "Rögös" [biċ-ċapep] fl-isem jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott: jindika s-sawra tal-prodott, li tikkonsisti f'ċapep ta' baqta li tfakkrek fil-pastard. It-terminu "túró", li huwa diffiċli biex jiġi tradott f'lingwi oħra, jindika ġobon verament frisk b'togħma qarsa pjaċevoli, friska u aromatika.

5. **Deskrizzjoni**

5.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu (l-Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (b) tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Ir-"Rögös túró" huwa prodott tal-ħalib lewn l-avorju jew abjad jagħti fl-isfar, b'togħma qarsa pjaċevoli, friska, bnina u aromatika, li jikkonsisti f'ċapep ta' baqta li s-sawra tiegħu tfakkrek fil-pastard. Matul il-produzzjoni, iċ-ċapep jibqgħu sħaħ; la ssirilhom ħsara u lanqas jitgħaffġu.

Il-wiċċ taċ-ċapep jinkesa b'rita ta' xorrox. Il-kontenut ta' ndewwa jiġi distribwit b'mod ugwali fiċ-ċapep, b'tali modi li ċ-ċapep ikunu nidjin anke fuq ġewwa.

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi:

Aċidità (°SH) 60–100 (ħlief xkumat: 60–90)

pH: 4,0–4,8

Il-gradi differenti ta' xaħam tar-"Rögös túró" huma kif ġej: kontenut sħiħ ta' xaħam, xaħmi, parzjalment xkumat, bi ftit xaħam u xkumat.

Ir-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għad-diversi gradi ta' xaħam huma kif ġej:

Livell ta' xaħam	Kontenut xott	Kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa
	minimu % (m/m)	% (m/m)
kontenut sħiħ ta' xaħam	40,0	mill-inqas 60,0
xaħmi	35,0	mill-inqas 45,0 u inqas minn 60,0
parzjalment xkumat	25,0	mill-inqas 25,0 u inqas minn 45,0
bi ftit xaħam	20,0	mill-inqas 10,0 u inqas minn 25,0
xkumat	15,0	inqas minn 10,0

Rekwiżiti organolettiċi:

Apparenza	Ta' lewn l-avorju uniformi, jew fil-każ tal-varjetà xaħmija u dik b'kontenut sħiħ ta' xaħam ta' lewn abjad jagħti fl-isfar.
Sawra	Mases (4–20 mm fid-daqs) ta' ċapep separati minn xulxin li jfakkruk fil-pastard, li jista' jkollhom ukoll kwantitajiet żgħar ta' xorrox. Fil-każ ta' prodotti li jiġu imballati bil-magni, blokka omoġenja li tista' tinqasam f'mases ta' ċapep separati minn xulxin li jfakkruk fil-pastard. Is-sawra ta' ċapep tinħass fil-ħalq imma ma tfixkilx meta wieħed jiġi biex jibla'.
Aroma	Togħma qarsa pjaċevoli, aromatika, pura, mingħajr irwejjaħ estranji.
Togħma	Togħma qarsa pjaċevoli, friska u aromatika, bnina, pura, mingħajr ebda togħma estranja.

5.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni li l-produtturi jridu jsegwu, inkluż, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, inkluż, jekk rilevanti, id-denominazzjoni kummerċjali tal-ispeċi involuta u l-isem xjentifiku tagħha, u l-metodu li bih jitħejja l-prodott (l-Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (c), tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Sustanzi u strumenti li jistgħu jintużaw:

Sustanzi li jissodisfaw l-istandards ta' kwalità stabbiliti fir-regolamenti prevalenti:

(a) ħalib tal-baqra pasturizzat jew mhux ipproċessat, minn ħalib xkumat għal ħalib sħiħ (b'massimu ta' 7,2 °SH jew valur tal-pH ta' 6,6-6,85);

(b) krema, omoġenizzata jew le (b'aċidità massima fil-plażma ta' 7,2 °SH jew valur tal-pH ta' 6,4-7,0);

(c) kultura lattika li fiha 36-40 °SH, batterji aċidifikanti u li jipproduċu aroma tal-aċidu lattiku b'kapaċità tajba ta' aċidifikazzjoni (eż. fil-forma ta' kultura prodotta bil-massa jew kultura starter tal-ħalib iffriżata jew lijofilizzata);

(d) tames (għal tibqit imħallat).

Metodu ta' produzzjoni:

Ir-"Rögös túró" jista' jiġi prodott permezz ta' metodu ta' tibqit imħallat, bil-mod jew mgħaġġel. Ma hemm l-ebda differenza fil-parametri tal-kwalità tar-"Rögös túró" li jiġi prodott bit-tliet metodi.

Filwaqt li l-istadji huma l-istess, il-proċessi teknoloġiċi jiġu aċċellerati permezz ta' żieda fit-temperatura u fl-ammont tal-kultura lattika (tames) miżjuda. L-għan primarju tal-metodu ta' tibqit mgħaġġel huwa li tiżdied l-effiċjenza u li jsir użu aħjar tal-kontenituri.

Il-proċess ta' produzzjoni huwa kif ġej:

1. Prematurazzjoni

Dan il-proċess jista' jiġi applikat bil-metodu ta' tibqit mgħaġġel.

Fit-tibqit mgħaġġel, il-prematurazzjoni tal-ħalib tal-baqra tqassar il-ħin tat-tibqit. - Matul il-prematurazzjoni, il-ħalib, pasturizzat f'6,0-7,2 °SH (jew pH ta' 6,3-6,45), jiġi prematurat sakemm jilħaq 9-11 °SH (jew pH ta' 5,9-6,1). Il-prematurazzjoni sseħħ f'temperatura ta' bejn 12-15 °C, għal bejn 6-8 sigħat.

Il-ħalib jiġi prematurat (aċidifikat minn qabel) f'tankijiet jew f'sajlos tal-ħalib. Il-ħalib prematurat imbagħad jitpoġġa f'apparat tat-tibqit (bettija jew tank) malajr kemm jista' jkun.

2. Aġġustament tal-kontenut ta' xaħam

Il-kontenut ta' xaħam tal-ħalib irid jiġi aġġustat skont il-livell finali ta' xaħam tar-"Rögös túró". Dan jista' jsir permezz ta' xkumar parzjali, billi jitħallat ħalib xkumat ma' ħalib sħiħ, jew billi titħallat krema, inkluża krema omoġenizzata, ma' ħalib sħiħ.

3. Żieda tat-tames

Matul it-tibqit bil-mod, il-ħalib tal-baqra jiġi mbaqqat f'temperatura ta' 22-32 °C. Matul it-tibqit mgħaġġel bil-prematurazzjoni jew mingħajrha, il-ħalib jew il-ħalib prematurat jiġi mbaqqat f'temperatura ta' 30-32 °C permezz ta' kultura lattika (prodotta bil-massa jew fi trab jew iffriżata), li l-kwantità tagħha tiddependi fuq il-kultura, bil-kwantità ta' żieda tat-tames stabbilita fl-ispeċifikazzjoni għall-kultura. Il-kwantità tal-kultura – u għalhekk il-metodu tat-tibqit– hija determinata mill-ħin ippjanat tat-tibqit.

4. Tibqit

Il-ħalib bit-tames jitbaqqat f'reċipjent tal-baqta għal 12-20 siegħa fil-każ ta' tibqit bil-mod u għal 4-6 sigħat fil-każ ta' tibqit mgħaġġel – jew 6-8 sigħat fil-każ ta' tibqit mgħaġġel mingħajr prematurazzjoni – sakemm jilħaq 30-38 ° SH, jew pH ta' 4,2-4,8. It-tibqit bil-mod iseħħ f'temperatura ta' 22-32 °C, it-tibqit mgħaġġel f'temperatura ta' 30-32 °C. Meta jintlaħaq il-valur tal-aċidu meħtieġ, il-baqta tinqata' għaliha, u tista' tiġi osservata separazzjoni ħafifa tax-xorrox. It-tames jintuża wkoll fit-tibqit imħallat.

5. L-ipproċessar tal-baqta

L-għan huwa li jitnaqqas il-kontenut ta' ilma tal-baqta sakemm jintlaħaq il-valur tipiku għall-prodott. Il-proċedura tikkonsisti minn stadju tal-ewwel ippressar, tat-tisħin u tat-tieni ppressar. Peress li l-baqta hija pjuttost imrammla, dan jirrikjedi pproċessar bir-reqqa.

Matul l-istadju tal-ewwel ippressar, il-baqta tinqasam permezz ta' apparat li jiżgura li tinqasam bil-galbu, imbagħad titqatta', titħallat u titħalla toqgħod jekk ikun meħtieġ. L-għan f'dan l-istadju huwa li jgħin fir-rilaxx tax-xorrox mill-baqta (sinereżi). Matul it-tqattigħ, il-baqta, wara li tkun straħet għal ftit minuti (fi 30-38 °SH jew pH ta' 4,2-4,8), titqatta' f'ċapep granulari d-daqs ta' ġewża (2-3 cm). Ladarba jispiċċa t-tqattigħ, parti mix-xorrox tista' titneħħa. Fl-istadju li jmiss, biex jiġi evitat li l-baqta titkisser, jista' jitpoġġa lqugħ protettiv fuq it-tagħmir tat-tqattigħ, jew inkella jistgħu jintużaw spatuli minflok it-tagħmir tat-tqattigħ. It-taħlita tax-xorrox li fiha jkun għad hemm iċ-ċapep tal-baqta maqtugħin jgħumu fil-wiċċ tibqa' titħawwad sabiex iċ-ċapep jibqgħu jiċċaqalqu.

L-iskop tat-tieni tisħin huwa li jiċkienu ċ-ċapep tal-baqta u li jiġi rrilaxxat ix-xorrox. It-tieni tisħin isir bit-tħawwid kontinwu, sakemm tintlaħaq temperatura ta' 30–60 °C, irrispettivament mit-tip ta' tibqit. It-tieni proċess ta' tisħin jista' jinbeda wkoll matul l-ewwel stadju tal-ippressar.

Matul it-tieni ppressar, it-taħlita ta' baqta u xorrox għandha titħawwad kontinwament u titħalla toqgħod sakemm il-baqta tilħaq is-soliditá mixtieqa. Jekk iċ-ċapep tal-baqta ma jissolidifikawx bir-rata meħtieġa biex tinkiseb is-sawra tar-"Rögös túró", allura l-proċess ta' solidifikazzjoni jista' jiġi megħjun billi jitħallew jinżlu fil-qiegħ u jistrieħu għal ftit ħin. Wara li jkunu tħallew jistrieħu għal ftit ħin, iċ-ċapep tal-baqta għandhom jerġgħu jitħawdu sabiex jiġi evitat li jeħlu ma' xulxin.

6. Tkessiħ u tisfija

L-għan huwa li tiġi evitata l-aċidifikazzjoni żejda tal-baqta mqatta' u msaħħna u t-tixrid ta' kwalunkwe kontaminant mikrobiku, biex jiġi evitat li l-baqta teħel ma' xulxin u biex tiġi regolata l-kompattazzjoni. Il-baqta trid titkessaħ sabiex it-temperatura fi tmiem it-tkessiħ ma taqbiżx il-35 °C. It-tkessiħ jista' jseħħ qabel jew wara l-imballaġġ.

It-taħlita ta' xorrox u baqta tar-"Rögös túró" tiġi msaffija mill-apparat tat-tibqit b'mezzi gravitazzjonali jew permezz ta' pompa li tippreserva s-sawra tal-baqta.

7. Separazzjoni tax-xorrox

Ix-xorrox li jkun issepara mill-baqta jrid jitneħħa, u b'hekk tiġi ppreservata s-sawra ta' ċapep. L-istadju kruċjali fil-formazzjoni tas-sawra ta' ċapep huwa s-separazzjoni tax-xorrox. Matul is-separazzjoni, il-baqta tiġi mċaqalqa b'attenzjoni minn żmien għal żmien sabiex jiġi żgurat li s-sawra tipika bħal dik tal-pastard ma ssirilhiex ħsara. Is-separazzjoni tkompli sakemm jintlaħqu l-kontenut ta' materja niexfa u l-valur tal-aċidu meħtieġa għal-livell ta' xaħam.

8. Tferrigħ, imballaġġ, tikkettar u ħżin

F'dan l-istadju huwa importanti li jiġi żgurat li s-sawra ta' ċapep ma titkissirx u ma ssirilhiex ħsara. Matul l-imballaġġ jista' jintuża gass protettiv inert. Il-grad ta' xaħam imsemmi fil-punt 4.1 irid ikun indikat fuq l-imballaġġ. Ir-"Rögös túró" jrid jinħażen f'temperatura massima ta' 10 °C permezz ta' metodu li jeskludi kwalunkwe impatt mekkaniku.

Rekwiżiti minimi ta' verifika:

Minħabba l-karattru speċifiku tal-prodott, waqt l-eżaminazzjoni tar-"Rögös túró" għandhom b'mod partikolari jiġu eżaminati l-punti li ġejjin:

— il-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tas-sustanzi użati għall-produzzjoni;

— il-konformità mal-punt 4 matul il-proċess ta' produzzjoni;

— fir-rigward tal-kwalità tal-prodott aħħari, il-konformità mal-punt 4 f'termini tar-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi (livell ta' xaħam, kontenut ta' materja niexfa, kontenut ta' xaħam, aċidità) u tar-rekwiżiti organolettiċi (dehra, sawra, togħma u riħa).

5.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (d), tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Referenzi għall-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali

Bejn is-sekli tmintax u għoxrin, il-ġobon tal-baqta kien jiġi kkunsmat frisk jew kien jiġi ppreservat billi jiġi mitħun fl-istat naturali tiegħu f'biċċiet id-daqs ta' ħabba jew ta' ġellewża (*Magyar Néprajz nyolc kötetben*, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Referenza storika għall-konsistenza ta' ċapep tal-ġobon tal-baqta tmur lura għall-perjodu wara l-Ewwel Gwerra Dinjija. Din tgħid li "l-ġobon tal-baqta jitqatta' f'ċapep id-daqs ta' ġellewża (…) aktar ma l-ġobon tal-baqta jkun imrammel, aktar iżomm frisk" (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, p. 294-296, 1925).

Skont Dr Sándor Szakály, fl-Ungerija "il-varjetà taċ-ċapep tammonta għal 80 % tal-produzzjoni kollha tal-ġobon tal-baqta"... Ir-"Rögös túró" huwa fundamentalment differenti mit-tliet tipi l-oħra minħabba li t-tibqit tal-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tiegħu jista' jseħħ biss permezz ta' aċidifikazzjoni bijoloġika…" (Dr S.Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Referenzi għall-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott (is-sawra ta' ċapep/granulari/tixbah lil dik tal-pastard)

Fl-1925 it-Tejgazdasági Szemle kiteb li l-ġobon tal-baqta għandu konsistenza granulari jew mrammla (A. Törs 1925, Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Mihály Balatoni jitkellem dwar "ċapep ta' baqta, b'sawra fina, granulari, tixbah lil dik tal-pastard, mases u ċapep li jfakkruk fil-pastard" (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Fl-1979, Dr Sándor Szakály u Dr Gábor Tomka ppubblikaw ċifri dwar il-konsum bejn l-1970 u l-1977 ta' dan il-ġobon tal-baqta b'"sawra li tixbah il-pastard" (Tejipar, Vol. 28, No 1, 1979).

Referenzi għall-użu tal-isem tradizzjonali tal-prodott

Skont Dr Sándor Szakály, ir-"Rögös túró", magħruf biss fl-Ewropa Ċentrali, huwa prodott tal-ħalib Ungeriż antik li joriġina mill-Punent tal-Muntanji Urali u ilu għal sekli jiġi prodott domestikament minn ħalib mhux ipproċessat (Tejgazdaságtan, 2001).

In-natura tradizzjonali tar-"Rögös túró" hija evidenti mill-kapitlu separat iddedikat għalih fil-pubblikazzjoni "Hagyományok-Ízek-Régiók" [Tradizzjonijiet-Togħmiet-Reġjuni] ippubblikata mill-Ministeru tal-Agrikoltura u Agrármarketing Centrum fl-2002. Il-kollezzjoni hija ristretta għal prodotti bi storja li tista' tiġi dokumentata b'mod konformi mal-kriterji rilevanti. Biex jikkwalifika, għandu jintwera li prodott imur lura għal tal-anqas żewġ ġenerazzjonijiet (50 sena), u għandu jkun prodott ta' fama u magħruf sew li jiġi prodott u jitqassam.

6. **Rekwiżiti tat-tikkettar**

—