V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 15/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CAŞCAVAL DE SĂVENI“

ЕС №: PGI-RO-02361 – 27.4.2017 г.

ЗНП ()ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Caşcaval de Săveni“

2. **Държава заявителка/държави заявителки**

Румъния

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Caşcaval de Săveni“ е полутвърдо зряло сирене (с период на зреене минимум 60 дни) от попарена сиренина. Този вид сирене се прави от сурово краве мляко, което претърпява ензимна коагулация със сирище и се преработва по специфичен за района метод.

Физични и химични характеристики:

Характеристика	Единица мярка	Стойност
Влажност	%	макс. 44
Съдържание на мазнини	%	мин. 23

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Характеристика	Единица мярка	Стойност
Съдържание на мазнини в сухото вещество	%	мин. 38
Натриев хлорид	%	1,5—3

Органолептични характеристики:

Външен вид: целите пити са с форма на правоъгълен паралелепипед или на цилиндър, без деформации и с чиста повърхност. От всички страни по външната повърхност има тънка кора, която е по-тъмно жълта от вътрешността. „Caşcaval de Săveni“ се продава в две разновидности: покрит със слой от восъчна смес или обвит с термосвиваемо фолио.

Външен вид при разрязване: продуктът е с хомогенна структура и не е ронлив. Допускат се отделни шупли от ферментацията. Резените от продукта се отделят на ивици, без да се раздробяват.

Консистенция: мека, еластична и кремообразна.

Цвят: кремав до бледожълт цвят, еднакъв в цялата пита.

Вкус и аромат: приятен, едновременно сладникав и солен вкус, с горчиви нотки и привкус на орех, което се дължи на протеолитичната ферментация. При зреенето ароматът се засилва и започва да напомня на влажна пръст, което се обяснява с местната растителност (цветни аромати), като тези аромати се пренасят чрез суровината в крайния продукт.

Форма и размери: кръгли и правоъгълни пити „Caşcaval de Săveni“ с тегло от 0,45 kg и 9 kg.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровината за производството на „Caşcaval de Săveni“ е сурово краве мляко, събирано от определения географски район от местни животни, които са кръстоска между традиционните местни породи говеда, като „Sura de stepă“ и „Bucşan“, и други породи говеда, които дават големи количества мляко.

За да отговаря на изискванията на технологичния процес за производство на сиренето, млякото трябва да притежава следните характеристики:

— Плътност на суровото мляко: най-малко 1,026 g/cm^3

— Обща киселинност: 15—19 °T (градуси по Тьорнер)

— Съдържание на мазнини: мин. 3,2 % мазнини

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В определения географски район се осъществяват следните специфични етапи на производството: производство на суровината (мляко), събиране и транспортиране на млякото, приемане в предприятията за преработка, производство на сиренината, производство на сиренето и зреене.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът включва следното:

— наименованието на продукта „Caşcaval de Săveni“, следвано от думите „Indicație Geografică Protejată“ (защитено географско указание) или съкращението „IGP“ (ЗГУ) (преведено на езика/езиците на държавата, в която се продава продуктът),

— наименованието на предприятието производител,

— наименованието на органа за контрол и сертифициране.

4. **Кратко определение на географския район**

От административна гледна точка географският район отговаря на северната половина на окръг Botoşani, а именно: Bucecea; Vârfu Câmpului; Cândeşti; Mihăileni; Dersca; Hilişeu-Horia; Lozna; Şendriceni; Văculeşti; Brăeşti; Leorda; Dimăcheni; Corlăteni; Broscăuţi; Dorohoi; Ibăneşti; Pomîrla; Cristineşti; George Enescu; Cordăreni; Vorniceni; Ungureni; Unţeni; Ştiubieni; Havîrna; Hudeşti; Conceşti; Darabani; Mileanca; Drăguşeni; Săveni; Vlăsineşti; Dîngeni; Truşeşti; Dobîrceni; Hăneşti; Avrămeni; Adăşeni; Coţuşca; Viişoara; Păltiniş; Rădăuţi Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălăşeni; Ripiceni; Suharău.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между „Caşcaval de Săveni“ и географския район се основава на специфичното качество на продукта и неговата утвърдена репутация, които се дължат на упоритя труд по преработка на млякото на редица поколения работници, като се започне с майстора сиренар Nicolae Caranica.

Производството на мляко в този географски район не само позволява оптимално да се използват местните пасищни ресурси според традиционните практики, но също така да се използва млякото, получено от местни животни, които са кръстоска между традиционните местни породи говеда, като например „Sura de stepă“ и „Bucşan“, и други породи говеда, които дават големи количества мляко.

Това мляко, произвеждано в големи количества благодарение на специфичната растителност, която се използва за паша и фураж на добитъка, е подходящо за производството на „Caşcaval de Săveni“, тъй като коагулатът, получен след добавяне на сирището за получаване на сиренина, е по-твърд, което го прави идеален за вида преработка, специфична за даденото сирене.

Типичните характеристики на „Caşcaval de Săveni“ се дължат на:

— качеството на суровината (мляко), която е с проверено съдържание на мазнини от минимум 3,2 %, което оказва пряко въздействие върху хомогенността на продукта,

— млякото, преработвано по традиционен начин, и ръчно изпълняваните етапи (като например нарязването на коагулата с нож с корда, попарването на сиренината, размесването и поставянето на кашата „buric“ в калъпи), което дава възможност за по-добър поглед върху производствените етапи,

— продължителното зреене на продукта (60 дни) при ниска температура (2 °C до 8 °C), докато получи леко горчив вкус, напомнящ на орехи, който се получава вследствие на протеолитичната ферментация.

Връзката между географския район, почвения субстрат и местните климатични условия е благоприятна за развитието на естествени пасища с разнообразна растителност, която допринася за качеството на млякото, използвано за производството на „Caşcaval de Săveni“.

Характеристиките на млякото се дължат на хълмистите вериги, които са благоприятни за развитието на тревни площи и пасища с разнообразна растителност: 50—60 % тревни площи, 35—40 % бобови култури и 5—10 % фуражни култури от други растителни семейства, които способстват за развитието на пасища с изключително високо качество. Изобилието от растителни видове прави възможен високия добив на фураж благодарение на добрия повторен растеж и високото съдържание на белтъчини и витамини, нужни за храненето на животните. Освен това естествената паша по хълмистите пасища в определения географски район Săveni създава условия за получаването на мляко, което запазва част от аромата на местната растителност. Впоследствие тези аромати отчасти се предават на крайния продукт.

Качеството на „Caşcaval de Săveni“ е повлияно от използването на сурово краве мляко, загрято до 30—33 °C за активиране на сирището, което позволява на местната микробна флора да подейства. Това прави „Caşcaval de Săveni“ различен от другите сходни продукти. Този етап играе много важна роля за получаването на характеристиките на „Caşcaval de Săveni“.

„Caşcaval de Săveni“ се различава от другите продукти в същата категория по дългия период на зреене (60 дни) при ниска температура (2 °C до 8 °C). Този дълъг период на зреене придава на продукта хомогенна и кремообразна консистенция и прави цвета по-наситен — от кремав до бледожълт. Във вкуса се усещат нотки на орех и лека горчивина, което се дължи на протеолитичната ферментация. Освен това ароматът, който става по-силен в процеса на зреене, напомня за влажна пръст.

Определеният географски район е благоприятен за животновъдство, което е видно от факта, че от 16-ти век там има пазари на живи животни. Традицията в отглеждането на животни продължава. Botoşani е вторият по важност окръг в Румъния по брой на говедата, но е водещ по отношение на говедата, които са кръстоска с породата „Bucşan“ и дават големи количества висококачествено мляко.

Качеството на млякото и изобилието му в района Săveni са факторите, довели до изграждането на млекопреработвателния завод през 1959 г. За да се разнообрази начинът, по който млякото се преработва, и да се получи продукт, който да използва потенциала на този географски район, (през 1963 г.) е потърсена помощта на известния майстор сиренар на име Caranica.

Майсторът сиренар Nicolae Caranica е обучил поколения млади работници от Săveni и съседните окръзи, на които е предал традициите в преработката на млякото, показал е тайните на превръщането на млякото в „caşcaval“ и съчетаването на техниките за производство на „caşcaval“ с местни методи: използване на „barulă“ (дървена шпатула) за размесване на сиренината, попарване при около 80 °C във върбови плетени кошници (които позволяват отцеждането на горещата суроватка), ръчно размесване и оформяне на горещата сиренина, притискане на кашата „buric“ и отделяне на въздуха, за да се получи компактна маса.

Младите работници от онова време на свой ред са станали майстори в „изкуството“ да се прави „caşcaval“, като до ден днешен пазят и предават познанието за превръщането на кравето мляко в „caşcaval“.

През 1986 г. в местния вестник на район Botoşani „*Clopotul*“ („*Камбаната*“) е публикувана статия, в която се казва: „От десетилетия в завода Săveni млякото се превръща ръчно в „caşcaval“.“ Вследствие на това заводът е трябвало да бъде разширен, за да се задоволи потребителското търсене както в Румъния, така и в чужбина.

Заводът за „Caşcaval de Săveni“ е бил известен както в Румъния, така и в чужбина, като навремето в пресата многократно се споменават репутацията и качеството, които „Caşcaval de Săveni“ придобива с годините. Заслужава да бъде спомената също така статията, публикувана в *Jurnalul de dimineaţă* („*Сутрешни вести*“) на 28 февруари 2001 г., озаглавена: „Човекът, който даде „caşcaval“ на Румъния и на света“, както и книгата на Filip Corneliu „Botoşani Sequences“ („*Поредица от Botoşani*“), публикувана от Sport - Turism (*Спорт и туризъм*) през 1983 г. (стр. 96—97). Дейностите на местните жители по производство на сирене и известността на „Caşcaval de Săveni“ са подробно представени в книгата на професор Constantin Cojocaru, „The town of Săveni – a monograph“ („*Град Săveni — монография*“), публикувана от AXA, Botoşani през 2001 г. (стр. 194 и 195).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/caiet-sarcini-cascaval-saveni-2017.pdf

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)