V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 15/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CAŞCAVAL DE SĂVENI“

EU č.: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Caşcaval de Săveni“

2. **Země původu žadatele (žadatelů)**

Rumunsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Caşcaval de Săveni“ je polotvrdý zrající sýr (dozrává nejméně 60 dnů), který obsahuje spařenou sýřeninu. Tento typ sýra se vyrábí ze syrového kravského mléka, které se enzymaticky vysráží za použití syřidla a zpracovává se metodou typickou pro danou oblast.

Fyzikální a chemické vlastnosti:

Vlastnost	Jednotka měření	Hodnota
Vlhkost	%	max. 44
Obsah tuku	%	min. 23

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vlastnost	Jednotka měření	Hodnota
Podíl tuku v sušině	%	min. 38
Chlorid sodný	%	1,5–3

Organoleptické vlastnosti:

Vnější vzhled: celé bloky mají tvar válce nebo kvádru, nejsou deformované, mají čistý povrch. Na všech vnějších stranách je tenká kůrka, je tmavší než vnitřní část sýra. „Caşcaval de Săveni“ se prodává ve dvou formách: potažený voskovou směsí nebo zabalený do teplem smrštitelné fólie.

Vzhled řezu: produkt je homogenní a není drobivý. Povoleny jsou izolované bublinky způsobené fermentací. Při řezání se jednotlivé plátky oddělují v celku, aniž by se zlomily.

Konzistence: měkká, pružná a krémová.

Barva: krémová až světle žlutá, v celém bloku je jednotná.

Chuť a vůně: příjemná, sladká i slaná, s nádechem hořkosti, připomínající vlašské ořechy, což je způsobené proteolytickým kvašením. Během zrání se vůně zintenzivňuje. Díky místní vegetaci (květinové vůně) voní po vlhké zemině a tyto aromatické látky se přes surovinu přenášejí do konečného produktu.

Tvar a rozměry: kola a obdélníkové bloky „Caşcaval de Săveni“ o hmotnosti mezi 0,45 kg a 9 kg.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovinou používanou k výrobě produktu „Caşcaval de Săveni“ se rozumí syrové kravské mléko od dojnic z vymezené zeměpisné oblasti. Jedná se o směs tradičních místních plemen skotu, jako je „Sura de stepă“ a „Bucșan“, křížených s jinými plemeny skotu, která produkují velké množství mléka.

Aby bylo dosaženo souladu s technologickým postupem výroby sýra, musí mít mléko tyto vlastnosti:

— hustota syrového mléka – minimálně 1,026 g/cm^3

— celková kyselost – 15-19 °Th (Thorner)

— obsah tuku – minimálně 3,2 % tuku.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti musejí probíhat tyto kroky: produkce suroviny (mléka), sběr a přeprava mléka, jeho příjem ve zpracovatelských zařízeních, výroba sýřeniny, výroba sýra a zrání.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na štítku se musí uvádět:

— název produktu „Caşcaval de Săveni“, za kterým následují slova „Indicație Geografică Protejată“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) přeložená do jazyka nebo jazyků země, ve které je produkt uváděn na trh);

— název výrobce;

— název kontrolního a certifikačního orgánu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Z administrativního hlediska odpovídá zeměpisné oblasti severní polovina župy Botoşani, konkrétně se jedná o obce: 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Caşcaval de Săveni“ a zeměpisnou oblastí je založena na specifické kvalitě produktu a na jeho dlouhotrvající dobré pověsti, o níž se snaží několik generací zpracovatelů mléka počínaje zkušeným mistrem sýrařem Nicolaem Caranicou.

Produkce mléka v této zeměpisné oblasti umožňuje nejen optimální využití místních pastvin v souladu s tradičními postupy, ale i využívání mléka od tradičních místních plemen skotu, jako je „Sura de stepă“ a „Bucşan“, křížených s jinými plemeny skotu, která produkují velké množství mléka.

Toto mléko, produkované ve velkém množství díky specifickým rostlinám, které dobytek spásá a jimiž je krmen, je vhodné pro produkci „Caşcaval de Săveni“, protože sraženina, která vzniká po přidání syřidla, je tužší, a je tedy pro výrobu tohoto konkrétního sýra ideální.

Typické vlastnosti „Caşcaval de Săveni“ jsou dány:

— kvalitou suroviny (mléka) s ověřeným obsahem tuku nejméně 3,2 %, což přímo ovlivňuje homogenitu produktu;

— tradičním zpracováním mléka, kdy se jednotlivé etapy provádějí ručně (například krájení sýrařskou harfou, spaření sýřeniny, míchání a nalévání těsta „buric“ do forem) a díky tomu se jednotlivém produkční fáze lépe sledují;

— dlouhým zráním produktu (60 dní) při nízkých teplotách (2 °C až 8 °C), dokud nezíská nahořklou chuť podobnou vlašským ořechům, která je způsobená proteolytickým kvašením.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí, půdním substrátem a místními klimatickými podmínkami je příznivá pro rozvoj přírodních pastvin s rozmanitou flórou, která ke kvalitě mléka používaného k výrobě „Caşcaval de Săveni“ přispívá.

Mléko má dobré vlastnosti díky kopcovitým pastvinám, kde se travinatým porostům s rozmanitými rostlinami daří: 50–60 % tvoří trávy, 35–40 % luštěniny a 5-10 % pícniny jiných čeledí, díky čemuž jsou pastviny mimořádně kvalitní. Rozmanitost rostlinných odrůd umožňuje vysoké výnosy krmiva. Za nimi stojí dobrý opakovaný růst rostlin a vysoký obsah bílkovin a vitamínů, které jsou pro výživu zvířat nezbytné. Navíc je díky přirozené pastvě na kopcovitých pastvinách ve vymezené zeměpisné oblasti Săveni možné získat mléko, které si zachovává část vůně místní vegetace. Vůně se pak částečně přenese do konečného výrobku.

Jakost mléka „Caşcaval de Săveni“ je ovlivněna použitím syrového kravského mléka zahřátého na 30–33 °C, aby bylo možné aktivovat syřidlo, které umožňuje působení místní mikrobiální flóry. Díky tomu se „Caşcaval de Săveni“ liší od ostatních podobných výrobků. Tento krok hraje velmi důležitou roli při získávání typických vlastností produktu „Caşcaval de Săveni“.

„Caşcaval de Săveni“ se liší od jiných výrobků téže kategorie dlouhou dobou zrání (60 dnů) při nízké teplotě (2 °C až 8 °C). Díky dlouhému zrání je produkt homogenní a krémový a jeho barva ztmavne z krémové na světle žlutou. V chuti se objevují tóny vlašských ořechů a hořký nádech, který je způsobený proteolytickým kvašením. Vůně se navíc v průběhu zrání zintenzivňuje a připomíná vlhkou zeminu.

Vymezená zeměpisná oblast je příznivá pro chov hospodářských zvířat, o čemž svědčí skutečnost, že od 16. století se zde konají trhy se živými zvířaty. Tradiční chov hospodářských zvířat pokračuje. Pokud jde o počet kusů skotu, je Botoşani druhou nejvýznamnější župou v Rumunsku, a chová se zde nejvíce kusů hovězího dobytka křížených s plemenem „Bucşan“, které produkuje velké množství vysoce kvalitního mléka.

Dostatek mléka v oblasti Săveni a jeho kvalita vedly v roce 1959 k výstavbě zařízení na jeho zpracování. Aby se diverzifikoval způsob zpracování mléka a aby se získal produkt, který by využil potenciál této zeměpisné oblasti, byl roku 1963 požádán o pomoc slavný mistr sýrař Nicolae Caranica.

Tento mistr vychovával mladé pracovníky ze Săveni a sousedních okresů a předával jim tradiční způsoby zpracování mléka, zasvěcoval je do tajemství přeměny mléka na „caşcaval“ a učil je kombinovat techniku „caşcaval“ s místními metodami: používání dřevěné špachtle „barulă“ na míchání sýřeniny, spařování při zhruba 80 °C v koších z vrbového proutí, z nichž může horký nálev odtékat, ruční hnětení a tvarování horké sýřeniny, lisování těsta „buric“ a odstraňování vzduchu, aby výsledná hmota byla kompaktní.

Z někdejších učedníků se časem stali mistři v umění výroby sýrů „caşcaval“ a až do dnešních dnů tak dochovali umění, jak ze syrového kravského mléka sýr „caşcaval“ vyrobit.

V roce 1986 vyšel v místních novinách oblasti Botoşani *Clopotul* (Zvon) článek o tom, jak se v závodě Săveni již po desetiletí ručně zpracovává mléko na sýr „caşcaval“. Ohlas na článek byl takový, závod musel být rozšířen, aby bylo možné uspokojit poptávku zákazníků z Rumunska i ze zahraničí.

Závod „Caşcaval de Săveni“ byl známý jak v Rumunsku, tak i v zahraničí, a tehdejší tisk často odkazoval na dobrou pověst a na kvalitu produktu „Caşcaval de Săveni“. Je rovněž třeba zmínit článek, který vyšel dne 28. února 2001 v periodiku *Jurnalul de dimineață* (Ranní noviny) pod názvem „Omul care a dat caşcaval ţării şi lumii întregi“ (muž, který dal Rumunsku a světu sýr *caşcaval*) a knihu Filip Cornelia „Botoşani Sequences“ vydanou v rámci Sport - Turism v roce 1983 (s. 96–97). Lokální výroba sýra „Caşcaval de Săveni“ i jeho dobrá pověst se detailně popisuje v publikaci profesora Constantin Cojocaru „The town of Săveni – a monograph“, kterou vydala AXA Botoşani v roce 2001 (s. 194–195).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)