V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 15/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»CAŞCAVAL DE SĂVENI«

EU-nr.: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Caşcaval de Săveni«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumænien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Caşcaval de Săveni« er en halvhård modnet ost (lagret i mindst 60 dage) baseret på opvarmet ostemasse. Denne type ost fremstilles af rå komælk, der koagulerer ved hjælp af osteløbe, og forarbejdes efter en metode, der er specifik for området.

Fysiske og kemiske egenskaber

Karakteristika	Enhedsstørrelse	Værdi
Fugtighed	%	maks. 44
Fedtindhold	%	min. 23

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Karakteristika	Enhedsstørrelse	Værdi
Fedtindhold i tørstoffet	%	min. 38
Natriumchlorid	%	1,5-3

Organoleptiske egenskaber

Ydre udseende: Hele blokke er kasseformede eller cylindriske, ensartede med en ren overflade. På alle ydersider er der en tynd skorpe, der har en mørkere gul farve end ostens indre. »Caşcaval de Săveni« sælges i to udgaver: belagt med en voksblanding eller overtrukket med en varmekrympende film.

Udseende i tværsnit: Produktet er ensartet og ikke smuldrende. Det er tilladt at anvende isolerede gæringsbobler. Skiver af varen kan afskæres i strimler uden at gå i stykker.

Konsistens: dejagtig, spændstig og cremet.

Farve: cremefarvet til bleggul, ensartet i hver blok.

Smag og duft: Behagelig, både sød og salt med et anstrøg af bitterhed, der minder om valnødder, hvilket skyldes proteolytisk fermentering. I løbet af lagringen forstærkes aromaen, så den på grund af den lokale vegetation (blomsteraromaer) kommer til at minde om fugtig jord, og disse aromaer overføres via råvarerne til det færdige produkt.

Former og dimensioner: hjul og rektangulære blokke af »Caşcaval de Săveni« med en vægt på mellem 0,450 kg og 9 kg.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den råvare, der anvendes til »Caşcaval de Săveni«, er rå komælk, som stammer fra de lokale dyr i det afgrænsede geografiske område, og som er en blanding af traditionelle lokale kvægracer såsom »Sura de stepă« og »Bucşan«, krydset med andre kvægracer, der producerer store mængder mælk.

Mælken skal have følgende egenskaber for at overholde kravene til den tekniske proces til fremstilling af osten:

— Den rå mælks vægtfylde — mindst 1,026 g/cm^3

— Samlet syreindhold — 15-19 °Th (Thorner)

— Fedtindhold — mindst 3,2 %

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område: fremstilling af råvaren (mælk), indsamling og transport af mælken, modtagelse i forarbejdningsanlæg, fremstilling af ostemasse, fremstilling af ost og modning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen omfatter følgende:

— Produktets navn, »Caşcaval de Săveni«, efterfulgt af udtrykket »Indicație Geografică Protejată« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »IGP« (BGB) (oversat til sproget/sprogene i det land, hvor produktet markedsføres)

— producentens navn

— kontrol- og certificeringsorganets navn.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Fra et administrativt synspunkt svarer det geografiske område til den nordlige halvdel af Botoşani amt, nemlig: 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 og Suharău.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Forbindelsen mellem »Caşcaval de Săveni« og det geografiske område er baseret på produktets særlige kvalitet og dets mangeårige omdømme som følge af den indsats, som flere generationer af mejerister, først og fremmest ostemesteren Nicolae Caranica, har gjort.

Produktionen af mælk i dette geografiske område gør det ikke blot muligt at udnytte de lokale græsningsressourcer optimalt i overensstemmelse med den traditionelle praksis, men også at anvende den mælk, der stammer fra lokale dyr, som er en blanding af traditionelle lokale kvægracer såsom »Sura de stepă« og »Bucşan« krydset med andre kvægracer, der producerer store mængder mælk.

Denne mælk, som fremstilles i store mængder på grund af de særlige planter, som køerne græsser på og fodres med, er egnet til fremstilling af »Caşcaval de Săveni«, fordi det løbekoagel, der fremkommer efter tilsætning af løbe med henblik på at danne ostemassen, er stivere, hvilket gør det ideelt til den form for forarbejdning, der er særegen for denne særlige ost.

»Caşcaval de Săveni«'s særlige egenskaber skyldes:

— kvaliteten af råmaterialet (mælk), som har et bekræftet fedtindhold på mindst 3,2 %, hvilket direkte påvirker produktets homogenitet

— at mælken forarbejdes på traditionel vis, hvor de forskellige etaper (såsom opskæring af koaguleringen med en harpe, opvarmning af ostemassen, æltning og fordeling af »buric« i forme) foretages manuelt, således at de enkelte etaper af produktionen kan overvåges bedre

— produktets lange modningstid (60 dage) ved lav temperatur (mellem 2 °C og 8 °C), indtil den opnår en let bitter smag, der minder om valnødder, og som er forårsaget af proteolytisk gæring.

Kombinationen af det geografiske område, jordsubstratet og de lokale klimaforhold er gunstig for udviklingen af naturlige græsgange med en mangfoldig flora, der bidrager til kvaliteten af den mælk, der anvendes til fremstillingen af »Caşcaval de Săveni«.

Mælkens egenskaber skyldes det kuperede terræn, som er gunstigt for udviklingen af græsarealer og græsgange med en mangfoldig flora: 50-60 % græs, 35-40 % bælgplanter og 5-10 % foderplanter tilhørende andre familier, hvilket skaber græsgange af usædvanlig høj kvalitet. Den store forekomst af forskellige planter gør det muligt at opnå høje foderplanteudbytter ved hjælp af en god genvækst og det høje indhold af proteiner og vitaminer, som er nødvendigt med henblik på dyrenes ernæring. Desuden gør den naturlige græsning på de kuperede græsgange i det afgrænsede geografiske område Săveni det muligt at producere mælk, der bevarer en del af den lokale plantevæksts aroma. Disse aromaer overføres delvist til det endelige produkt.

»Caşcaval de Săveni«'s kvalitet påvirkes af, at der anvendes rå komælk, der er opvarmet til 30-33 °C for at aktivere løben, hvilket gør det muligt for den lokale mikroflora at påvirke produktet. Dette adskiller »Caşcaval de Săveni« fra andre lignende produkter. Dette trin spiller en meget vigtig rolle for opnåelsen af »Caşcaval de Săveni«'s. egenskaber.

»Caşcaval de Săveni« adskiller sig fra andre produkter i samme kategori ved den lange modningsperiode (60 dage) ved lav temperatur (mellem 2° og 8 °C). Denne lange modningsperiode giver produktet en homogen og cremet konsistens og forstærker farven fra cremefarvet til lysegul. Smagen har nuancer af valnødder og en let bitterhed som følge af proteolytisk fermentering. Aromaen, der bliver stærkere i løbet af modningsprocessen, minder desuden om fugtig jord.

Det afgrænsede geografiske område egner sig godt til husdyrhold, hvilket fremgår af, at der siden det 16. århundrede har været markeder for levende dyr. Der er fortsat tradition for husdyrhold. Hvad angår antallet af kvæg er Botoşani det næstvigtigste amt i Rumænien, og amtet fører an, når det drejer sig om kvæg, der er krydset med racen »Bucşan«, der producerer store mængder mælk af høj kvalitet.

Kvaliteten og den store produktion af mælk i Săveni-området førte i 1959 til opførelsen af mejeriet. For at diversificere den måde, hvorpå mælken blev forarbejdet, og for at opnå et produkt, der kunne udnytte det geografiske områdes potentiale, søgte man i 1963 hjælp hos en berømt ostemester ved navn Caranica.

Den berømte ostemester, Nicolae Caranica, underviste generationer af unge mejerister fra Săveni og de omkringliggende distrikter og oplærte dem i mælkeforarbejdningens traditioner, lærte dem hemmelighederne bag, hvordan man forvandler mælk til »caşcaval« og kombinerer de teknikker, der anvendes til fremstilling af »caşcaval«, med lokale metoder: ved at anvende en »barulă« (en træspatel) til at ælte ostemassen, opvarme den til ca. 80 °C i kurve af pileflet (hvilket tillader den varme saltlage at dryppe af), ælte og forme den varme ostemasse, presse »buric«'en og fjerne luften for at opnå en kompakt masse.

De unge mejerister fra denne periode mestrede med tiden »kunsten« at fremstille »caşcaval« og har bevaret og videregiver nu deres viden om, hvordan man omdanner rå komælk til »caşcaval«.

I 1986 offentliggjorde Botoşaniregionens lokale avis *Clopotul* (»Klokken«) en artikel, ifølge hvilken »mælk i årtier ved håndkraft er blevet omdannet til »caşcaval« på Săveni-anlægget. Som følge heraf måtte anlægget udvides med henblik på at tilfredsstille kundernes efterspørgsel både i Rumænien og i udlandet.

»Caşcaval de Săveni«-anlægget var anerkendt både i Rumænien og i udlandet, og datidens presse henviste ofte til det rygte og den kvalitet, som »Caşcaval de Săveni« med tiden opnåede. Det er også værd at nævne en artikel, der blev offentliggjort den 28. februar 2001 i *Jurnalul de dimineață* (Morgennyhederne), med titlen »Den mand, der gav Rumænien og resten af verden »caşcaval«, og Filip Cornelius bog »Botoşani Sequences«, der blev udgivet af Sport — Turism i 1983 (s. 96-97). Professor Constantin Cojocarus bog »The Town of Săveni — a monograph«, som blev udgivet af AXA, Botoşani i 2001, indeholder på s. 194 og 195 en detaljeret fremstilling af de lokale beboeres osteproduktion og af « Caşcaval de Săveni«'s ry.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nævnte forordning)