V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 15/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„CAŞCAVAL DE SĂVENI“

EU-Nr.: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

g. U. () g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Caşcaval de Săveni“

2. **Antragstellende(s) Land/Länder**

Rumänien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3 Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Caşcaval de Săveni“ ist ein halbfester, gereifter Käse (Reifung mindestens 60 Tage) mit gebrühter Bruchmasse. Diese Art Käse wird aus roher Kuhmilch hergestellt, die durch Lab enzymatisch dickgelegt und nach einem für das Gebiet spezifischen Verfahren verarbeitet wird.

Physikalische und chemische Eigenschaften:

Eigenschaft	Maßeinheit	Wert
Feuchtigkeitsgehalt	%	höchstens 44
Fettgehalt	%	mindestens 23

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Eigenschaft	Maßeinheit	Wert
Fettgehalt der Trockenmasse:	%	mindestens 38
Natriumchlorid	%	1,5-3

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: ganze quaderförmige oder zylindrische Blöcke, ohne Verformungen, mit sauberer Oberfläche. Die Außenseite ist vollständig mit einer dünnen Rinde bedeckt, die ein dunkleres Gelb aufweist als das Innere. „Caşcaval de Săveni“ wird in zwei Formen verkauft: mit einem Wachsgemisch beschichtet oder mit einem wärmeschrumpfbaren Film überzogen.

Aussehen im Querschnitt: Das Erzeugnis ist homogen und nicht krümelig. Vereinzelte Gärblasen sind zulässig. Das Erzeugnis kann in Scheiben geschnitten werden, ohne zu brechen.

Konsistenz: teigig, elastisch und cremig.

Farbe: cremefarben bis hellgelb, im ganzen Block einheitlich.

Geschmack und Aroma: angenehm, zugleich süß und salzig, mit leicht bitterer Note, die an Walnüsse erinnert und auf die proteolytische Fermentation zurückzuführen ist. Mit der Reifung wird das Aroma intensiver und erinnert dann an feuchte Erde, was auf die örtliche Vegetation zurückgeht (blumige Aromen). Diese Aromen gehen durch den Rohstoff auf das Enderzeugnis über.

Form und Abmessungen: Räder und rechteckige Blöcke von „Caşcaval de Săveni“ mit einem Gewicht von 0,45 kg bis 9 kg.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Herstellung von „Caşcaval de Săveni“ wird als Rohstoff rohe Kuhmilch verwendet, die von Tieren aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt. Bei diesen Tieren handelt es sich um Kreuzungen verschiedener traditioneller lokaler Rinderrassen (z. B. „Sura de stepă“ und „Bucșan“) mit anderen Rinderrassen, die eine höhere Milchleistung erbringen.

Die Milch muss folgende Eigenschaften aufweisen, um dem technischen Verfahren zur Herstellung des Käses zu genügen:

— Dichte der Rohmilch — mindestens 1,026 g/cm^3

— Gesamtsäure — 15-19 °Th (Thorner)

— Fettgehalt — mindestens 3,2 % Fett

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Erzeugungsschritte finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt: Erzeugung des Rohstoffs (Milch), Sammlung und Beförderung der Milch, Annahme in den Verarbeitungsanlagen, Herstellung des Bruchs, Herstellung und Reifung des Käses.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett enthält folgende Angaben:

— Name des Erzeugnisses („Caşcaval de Săveni“), gefolgt von den Worten „Indicație Geografică Protejată“ (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung „IGP“ (g. g. A.) (in der/den Sprache(n) des Landes, in dem das Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird);

— Name des Erzeugers;

— Name der Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Administrativ entspricht das geografische Gebiet der nördlichen Hälfte des Kreises Botoşani mit den Ortschaften Bucecea, Vârfu Câmpului, Cândeşti, Mihăileni, Dersca, Hilişeu-Horia, Lozna, Şendriceni, Văculeşti, Brăeşti, Leorda, Dimăcheni, Corlăteni, Broscăuți, Dorohoi, Ibăneşti, Pomîrla, Cristineşti, George Enescu, Cordăreni, Vorniceni, Ungureni, Unţeni, Ştiubieni, Havîrna, Hudeşti, Conceşti, Darabani, Mileanca, Drăguşeni, Săveni, Vlăsineşti, Dîngeni, Truşeşti, Dobîrceni, Hăneşti, Avrămeni, Adâşeni, Coţuşca, Viişoara, Păltiniş, Rădăuți Prut, Mitoc, Manoleasa, Mihălăşeni, Ripiceni und Suharău.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Caşcaval de Săveni“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der besonderen Qualität und dem seit Langem etablierten Ansehen des Erzeugnisses, die den Anstrengungen mehrerer Generationen von Milchverarbeitern, beginnend mit dem Meisterkäser Nicolae Caranica, zu verdanken sind.

Die Milcherzeugung in diesem geografischen Gebiet gestattet nicht nur eine optimale Nutzung der lokalen Weideressourcen im Einklang mit der traditionellen Praxis, sondern auch die Verwendung der von Tieren aus lokalen Beständen gewonnenen Milch. Bei diesen Tieren handelt es sich um Kreuzungen verschiedener traditioneller lokaler Rinderrassen (z. B. „Sura de stepă“ und „Bucşan“) mit anderen Rinderrassen, die eine höhere Milchleistung aufweisen.

Die Milch, die dank der besonderen Pflanzen, von denen sich die Rinder ernähren, in großen Mengen erzeugt wird, eignet sich für die Herstellung von „Caşcaval de Săveni“, da der nach Zugabe von Lab gewonnene Bruch fester und somit ideal für die Art der Verarbeitung dieses besonderen Käses ist.

Die typischen Merkmale von „Caşcaval de Săveni“ sind zurückzuführen auf:

— die Qualität des Rohstoffs (Milch), der einen überprüften Fettgehalt von mindestens 3,2 % aufweist, was sich direkt auf die Homogenität des Erzeugnisses auswirkt;

— die Verarbeitung der Milch auf traditionelle Weise, wobei die Verarbeitungsschritte (z. B. Schneiden des Bruchs mit einer Harfe, Brühen des Bruchs, Kneten und Füllen des „buric“ in Formen) manuell erfolgen, sodass die Erzeugungsschritte besser überwacht werden können;

— die lange Reifung (60 Tage) des Erzeugnisses bei niedriger Temperatur (2 bis 8 °C), bis es aufgrund der proteolytischen Fermentation einen leicht bitteren, an Walnüsse erinnernden Geschmack annimmt.

Das Zusammenspiel zwischen dem geografischen Gebiet, dem Bodensubstrat und den örtlichen klimatischen Bedingungen begünstigt die Entstehung von natürlichen Weiden mit einer reichhaltigen Flora, die zur Qualität der für die Herstellung von „Caşcaval de Săveni“ verwendeten Milch beiträgt.

Die Merkmale der Milch sind der Hügellandschaft zu verdanken, die das Entstehen von Grünland und Weideland mit einer reichhaltigen Flora (50-60 % Gräser, 35-40 % Leguminosen und 5-10 % Futterpflanzen anderer Familien), begünstigt, weshalb die Weiden von außergewöhnlich hoher Qualität sind. Dank der Vielfalt an gut nachwachsenden Pflanzenarten werden hohe Erträge an Futtermitteln mit einem hohen Protein- und Vitamingehalt erzielt, der für die Ernährung der Tiere notwendig ist. Aufgrund der natürlichen Beweidung der hügeligen Weideflächen im abgegrenzten geografischen Gebiet von Săveni wird zudem Milch gewonnen, in der das Aroma der örtlichen Vegetation zum Teil erhalten bleibt. Diese Aromen gehen ihrerseits teilweise auf das Enderzeugnis über.

Die Qualität von „Caşcaval de Săveni“ wird durch die Verwendung von roher Kuhmilch beeinflusst, die zur Aktivierung des Labs auf 30-33 °C erhitzt wird, sodass die lokale Mikroflora ihre Wirkung entfalten kann. Dadurch unterscheidet sich „Caşcaval de Săveni“ von anderen gleichartigen Erzeugnissen. Durch diesen sehr wichtigen Schritt erhält der „Caşcaval de Săveni“ seine besonderen Eigenschaften.

„Caşcaval de Săveni“ unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen derselben Kategorie durch die lange Reifezeit (60 Tage) bei niedriger Temperatur (2-8 °C). Durch die lange Reifung erhält das Erzeugnis seine homogene, cremige Konsistenz und verändert sich die Farbe von cremefarben zu hellgelb. Der Geschmack erinnert an Walnüsse mit leicht bitterer Note, die auf die proteolytische Fermentation zurückzuführen ist. Mit der Reifung wird das Aroma zudem intensiver und erinnert dann an feuchte Erde.

Das abgegrenzte geografische Gebiet eignet sich für die Tierhaltung, was aus den seit dem 16. Jahrhundert abgehaltenen Viehmärkten ersichtlich ist. Die Tradition der Tierhaltung besteht auch weiterhin. Botoşani ist der Kreis mit der zweithöchsten Zahl von Rindern in ganz Rumänien und hat von allen Kreisen die höchste Zahl von Rindern, bei denen es sich um Kreuzungen mit der Rasse „Bucşan“ handelt, die große Mengen hochwertiger Milch liefert.

Aufgrund der hochwertigen, reichlich vorhandenen Milch im Gebiet von Săveni wurde 1959 ein Milchverarbeitungsbetrieb errichtet. Um die Milchverarbeitung zu diversifizieren und ein Produkt zu erhalten, das das Potenzial dieses geografischen Gebiets ausschöpft, wurde im Jahr 1963 auf den bekannten Meisterkäser Caranica zurückgegriffen.

Nicolae Caranica unterrichte als Meisterkäser Generationen von Lehrlingen aus Săveni und benachbarten Bezirken. Er unterwies sie in den Traditionen der Milchverarbeitung und weihte sie in die Geheimnisse der Verarbeitung von Milch zu „Caşcaval" ein, wobei die Techniken der Herstellung von „Caşcaval" mit lokalen Methoden kombiniert werden: Kneten der Bruchmasse mit der „barulă" (einem Holzspatel), Brühen bei etwa 80 °C in Weidenkörben (aus denen die heiße Lake ablaufen kann), manuelles Kneten und Formen der heißen Bruchmasse, Pressen des „buric" und Entfernen der Luft, um eine kompakte Masse zu erhalten.

Die damaligen Lehrlinge wurden ihrerseits Meister in der Kunst der Herstellung von „Caşcaval". Sie haben das Know-how der Verarbeitung von roher Kuhmilch zu „Caşcaval" bis heute bewahrt und geben es weiter.

1986 wurde in einem Artikel in der Botoşaner Lokalzeitung *Clopotul* („Die Glocke") darauf hingewiesen, dass die Verarbeitung von Milch zu Caşcaval im Werk von Săveni seit Jahrzehnten manuell erfolgt. Das Werk musste daraufhin erweitert werden, um die Kundennachfrage in Rumänien und im Ausland zu befriedigen.

Das Werk, in dem der „Caşcaval de Săveni" erzeugt wurde, war in Rumänien wie auch im Ausland bekannt, und in der damaligen Presse wurde vielfach auf das Ansehen und die Qualität verwiesen, die das Erzeugnis im Laufe der Zeit erworben hatte. Zu erwähnen sind auch der am 28. Februar 2001 im *Jurnalul de dimineață* („Morgenjournal") erschienene Artikel „Omul care a dat caşcaval ţării şi lumii întregi" (Der Mann, dem Rumänien und die Welt den ‚Caşcaval' verdanken") sowie das 1983 von Sport — Turism veröffentliche Buch „Secvenţe botoşănene" (Sequenzen aus Botoşani) von Filip Corneliu (S. 96-97). Eine detaillierte Beschreibung der Käseherstellung durch die örtliche Bevölkerung sowie des Ansehens von „Caşcaval de Săveni" finden sich in dem von AXA, Botoşani, im Jahr 2001 veröffentlichten Buch „Oraşul Săveni — monografie" (Die Stadt Săveni — eine Monografie) von Professor Constantin Cojocaru (S. 194 und 195).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)