V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 15/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CAŞCAVAL DE SĂVENI»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Caşcaval de Săveni»

2. **Αιτούσα/-ες χώρα/-ες**

Ρουμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Caşcaval de Săveni» είναι ένα ημίσκληρο τυρί (ωρίμασης 60 ημερών) από ζεματισμένο τυρόπηγμα. Πρόκειται για είδος τυριού που παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό γάλα που υφίσταται ενζυματική πήξη με την προσθήκη πιτυάς και επεξεργασία σύμφωνα με συγκεκριμένη μέθοδο που εφαρμόζεται στην περιοχή.

Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά:

Χαρακτηριστικό	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Υγρασία	%	μέγιστη 44
Περιεκτικότητα σε λιπαρά	%	ελάχιστη 23

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Χαρακτηριστικό	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Λίπος επί ξηρού	%	ελάχιστο 38
Χλωριούχο νάτριο	%	1,5 - 3

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Εξωτερική όψη: Το ολόκληρο τυρί έχει ορθογώνιο ή κυλινδρικό σχήμα χωρίς παραμορφώσεις, και καθαρή επιφάνεια. Όλες οι εξωτερικές επιφάνειες φέρουν λεπτή κρούστα κίτρινου χρώματος, πιο σκούρου από το χρώμα της σάρκας. Το «Caşcaval de Săveni» πωλείται σε δύο μορφές: επικαλυμμένο με μείγμα κεριού ή επικαλυμμένο με θερμοσυρρικνούμενη μεμβράνη.

Όψη τομής: Το προϊόν είναι ομοιογενές και δεν είναι εύθρυπτο. Επιτρέπεται να φέρει μεμονωμένες φυσαλίδες ζύμωσης. Οι φέτες του προϊόντος κόβονται σε λωρίδες χωρίς να σπάνε.

Υφή: ζυμώδης, ελαστική και κρεμώδης.

Χρώμα: Υπόλευκο έως υποκίτρινο, ομοιόμορφο σε κάθε τυρί.

Γεύση και άρωμα: Ευχάριστη, γλυκιά και αλμυρή, με μια πικρή νότα που θυμίζει καρύδια και η οποία οφείλεται στην πρωτεολυτική ζύμωση. Κατά την ωρίμαση, το άρωμα εντείνεται και θυμίζει υγρή γη, λόγω της τοπικής βλάστησης (αρώματα ανθέων). Τα αρώματα αυτά μεταφέρονται μέσω της πρώτης ύλης στο τελικό προϊόν.

Σχήμα και διαστάσεις: «Caşcaval de Săveni» σε σχήμα τροχού ή ορθογώνιου παραλληλεπίπεδου και βάρους από 0,45 kg έως 9 kg.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παρασκευή του «Caşcaval de Săveni» χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη νωπό αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή από τοπικά ζώα, τα οποία αποτελούν ανάμειξη παραδοσιακών τοπικών φυλών βοοειδών, όπως οι «Sura de stepă» και «Bucşan», με άλλες φυλές βοοειδών υψηλής γαλακτοπαραγωγικής ικανότητας.

Το γάλα πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά προκειμένου να πληροί τους όρους της τεχνολογικής διαδικασίας τυροκόμησης:

— Ελάχιστη πυκνότητα του νωπού γάλακτος: 1,026 g/cm³.

— Ολική οξύτητα - 15-19 °Th (Thorner)

— Ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά: 3,2 % λιπαρά

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ακόλουθα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής: παραγωγή της πρώτης ύλης (του γάλακτος), συλλογή και μεταφορά του γάλακτος, παραλαβή σε εγκαταστάσεις μεταποίησης, παραγωγή τυροπήγματος, τυροκόμηση και ωρίμαση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία του προϊόντος, «Caşcaval de Săveni», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicaţie Geografică Protejată» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή τη συντομογραφία «IGP» (ΠΓΕ) (μεταφρασμένη στη γλώσσα ή στις γλώσσες της χώρας στην οποία διατίθεται το προϊόν)·

— το όνομα της επιχείρησης παραγωγής·

— τον λογότυπο του φορέα ελέγχου και πιστοποίησης.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Διοικητικά, η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στο βόρειο ήμισυ της κομητείας Botoşani, ήτοι: 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του «Caşcaval de Săveni» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη ειδική ποιότητα του προϊόντος και στη μακρόχρονη φήμη του, η οποία οφείλεται στις προσπάθειες πολλών γενεών τυροκόμων, αρχής γενομένης από τον αρχιτυροκόμο Nicolae Caranica.

Στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή, η παραγωγή γάλακτος επιτρέπει τη βέλτιστη χρήση των τοπικών βοσκοτόπων σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές, αλλά και τη χρήση του γάλακτος που παράγεται από ντόπια ζώα, τα οποία έχουν προκύψει από την ανάμειξη παραδοσιακών τοπικών φυλών βοοειδών, όπως οι «Sura de stepă» και «Bucşan», με άλλες φυλές βοοειδών υψηλής γαλακτοπαραγωγικής ικανότητας.

Το γάλα αυτό, το οποίο παράγεται σε μεγάλες ποσότητες χάρη στα συγκεκριμένα φυτά που λαμβάνουν τα βοοειδή υπό μορφή βοσκής και χορτονομών, είναι κατάλληλο για την παραγωγή του τυριού «Caşcaval de Săveni», επειδή το πήγμα που προκύπτει αφού προστεθεί η πιτυά για την παραγωγή τυροπήγματος είναι πιο πηχτό, και έτσι είναι ιδανικό για την ειδική επεξεργασία αυτού του συγκεκριμένου τυριού.

Τα τυπικά χαρακτηριστικά του «Caşcaval de Săveni» οφείλονται:

— στην ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή του γάλακτος, το οποίο έχει βεβαιωμένη ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά 3,2 %, γεγονός που επηρεάζει την ομοιογένεια του προϊόντος·

— στον παραδοσιακό τρόπο επεξεργασίας του γάλακτος, τα διάφορα στάδια της οποίας (όπως ο τεμαχισμός του πήγματος με τυροκόπτη άρπα, το ζεμάτισμα του τυροπήγματος, η μάλαξη και η τοποθέτηση των «buric» σε μήτρες) εκτελούνται με το χέρι, γεγονός που επιτρέπει την καλύτερη παρακολούθηση των σταδίων της παραγωγής·

— στη μακριά διάρκεια ωρίμασης του προϊόντος (60 ημέρες) σε χαμηλή θερμοκρασία (2 °C έως 8 °C), έως ότου αποκτήσει ελαφρώς πικρή γεύση που θυμίζει καρύδια και η οποία προκαλείται από πρωτεολυτική ζύμωση.

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής, του εδαφικού υποστρώματος και των τοπικών κλιματικών συνθηκών ευνοεί την ανάπτυξη φυσικών βοσκοτόπων με πολυποίκιλη χλωρίδα, η οποία συμβάλλει στην ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Caşcaval de Săveni».

Τα χαρακτηριστικά του γάλακτος οφείλονται στους ήπιους λόφους που ευνοούν την ανάπτυξη λειμώνων και βοσκοτόπων με πολυποίκιλη χλωρίδα: 50-60 % αγρωστώδη, 35-40 % ψυχανθή και 5-10 % κτηνοτροφικά φυτά άλλων οικογενειών, που συνθέτουν βοσκότοπους ασυνήθιστα υψηλής ποιότητας. Η υψηλή φυτική βιοποικιλότητα επιτρέπει την επίτευξη υψηλών αποδόσεων χορτονομών μέσω της καλής αναβλάστησης και της υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες και βιταμίνες που είναι απαραίτητες για τη διατροφή των ζώων. Επιπλέον, χάρη στη φυσική βόσκηση στους λοφώδεις βοσκοτόπους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής του Săveni, είναι δυνατή η παραγωγή γάλακτος που διαφυλάσσει εν μέρει το άρωμα της τοπικής βλάστησης. Στη συνέχεια, μέρος των αρωμάτων αυτών μεταφέρεται στο τελικό προϊόν.

Καθοριστική για την ποιότητα του «Caşcaval de Săveni» είναι η χρήση νωπού αγελαδινού γάλακτος που θερμαίνεται στους 30-33 °C για να ενεργοποιηθεί η πυτιά, μέσω της οποίας καθίσταται δυνατή η δράση της τοπικής μικροβιακής χλωρίδας. Έτσι, το «Caşcaval de Săveni» διαφοροποιείται από τα άλλα ομοειδή προϊόντα. Το στάδιο αυτό είναι πολύ σημαντικό για τη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του «Caşcaval de Săveni».

Το «Caşcaval de Săveni» διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας λόγω της μακράς διάρκειας της ωρίμασης (60 ημέρες) σε χαμηλή θερμοκρασία (2 έως 8 °C). Η μακρά διάρκεια της ωρίμασης προσδίδει στο προϊόν ομοιογενή και κρεμώδη υφή και σκουραίνει το χρώμα από υπόλευκο σε υποκίτρινο. Στη γεύση διακρίνονται τόνοι καρυδιών και μια ελαφριά πικράδα που οφείλεται στην πρωτεολυτική ζύμωση. Επιπλέον, το άρωμα, το οποίο εντείνεται με την ωρίμανση, θυμίζει υγρή γη.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι ιδανική για την κτηνοτροφία, όπως καταδεικνύει η πραγματοποίηση ζωοπανηγύρεων σε αυτήν ήδη από τον 16ο αιώνα. Η κτηνοτροφική παράδοση συνεχίζεται. Η κομητεία Botoşani έχει τον δεύτερο υψηλότερο αριθμό βοοειδών στη Ρουμανία και είναι πρώτη στα βοοειδή που έχουν διασταυρωθεί με τη φυλή «Bucşan», η οποία παράγει μεγάλες ποσότητες γάλακτος υψηλής ποιότητας.

Η ποιότητα και η αφθονία του γάλακτος στην περιοχή του Săveni οδήγησαν στην κατασκευή μιας μονάδας επεξεργασίας γάλακτος το 1959. Το 1963, αποσκοπώντας στη διαφοροποίηση του τρόπου επεξεργασίας του γάλακτος και στην παραγωγή ενός προϊόντος που θα μπορούσε να αξιοποιήσει το δυναμικό αυτής της γεωγραφικής περιοχής, η μονάδα κατέφυγε στον φημισμένο αρχιτυροκόμο Caranica.

Ο αρχιτυροκόμος Nicolae Caranica εκπαίδευσε γενιές τυροκόμων από το Săveni και τις γειτονικές περιοχές, τους μετέδωσε τις παραδόσεις της επεξεργασίας του γάλακτος και τους δίδαξε τα μυστικά της μετατροπής του γάλακτος σε «caşcaval», συνδυάζοντας τις τεχνικές της παραγωγής τους «caşcaval» με τοπικές μεθόδους: τη χρήση της «barulă» (ξύλινης σπάτουλας) για τη μάλαξη της μάζας του τυροπήγματος, το ζεμάτισμα σε θερμοκρασία περίπου 80 °C σε καλάθια από κλωνάρια ιτιάς (που επιτρέπουν την αποστράγγιση της άλμης), τη χειρωνακτική μάλαξη και διαμόρφωση της μάζας του τυροπήγματος, τη συμπίεση του «buric» και την απομάκρυνση του αέρα ώστε να παραχθεί μια συμπαγής μάζα.

Με τη σειρά τους, οι νέοι τυροκόμοι εκείνης της εποχής κατέκτησαν την τέχνη της παρασκευής του «caşcaval», διαφυλάσσοντας και μεταδίδοντας την τεχνογνωσία της παραγωγής «caşcaval» από νωπό αγελαδινό γάλα.

Το 1986, στην τοπική εφημερίδα της κομητείας Botoşani, *Clopotul* («Η καμπάνα»), δημοσιεύτηκε ένα άρθρο το οποίο ανέφερε ότι «εδώ και δεκαετίες, στη μονάδα του Săveni, το γάλα μετατρέπεται σε “caşcaval” με το χέρι». Κατά συνέπεια, η μονάδα έπρεπε να επεκταθεί προκειμένου να ανταποκριθεί στη ζήτηση των πελατών τόσο στη Ρουμανία όσο και στο εξωτερικό.

Το τυροκομείο «Caşcaval de Săveni» φημιζόταν τόσο στη Ρουμανία όσο και στο εξωτερικό, και συχνές ήταν οι αναφορές του Τύπου της εποχής στη φήμη και την ποιότητα που απέκτησε το «Caşcaval de Săveni» με την πάροδο του χρόνου. Επίσης, αξίζει να αναφερθούν ένα άρθρο που δημοσιεύθηκε στις 28 Φεβρουαρίου 2001 στο *Jurnalul de dimineaţă* («Η Πρωινή») με τίτλο «Ο άνδρας που χάρισε το “caşcaval” στη Ρουμανία και στον κόσμο», καθώς και το βιβλίο του Filip Corneliu, «Οι ακολουθίες του Botoşani», το οποίο εκδόθηκε από τις εκδόσεις Sport-Turism το 1983 (σ. 96-97). Λεπτομερής παρουσίαση των τοπικών τυροκομικών δραστηριοτήτων και της φήμης του «Caşcaval de Săveni» περιέχεται στο βιβλίο του καθηγητή Constantin Cojocaru, «Μονογραφία της πόλης Săveni», το οποίο εκδόθηκε στο Botoşani το 2001 από τις εκδόσεις AXA (σ. 194 και 195).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)