V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 15/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«CAŞCAVAL DE SĂVENI»

Nº UE: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

AOP ()IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Caşcaval de Săveni»

2. **État membre ou pays tiers**

Roumanie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Caşcaval de Săveni» est un fromage affiné (pendant un minimum de 60 jours), à pâte chauffée et de consistance semi-dure. Cette variété de fromage est obtenue à partir de lait de vache cru, par coagulation enzymatique au moyen de présure suivie d'une transformation selon une méthode spécifique à la région.

Caractéristiques physiques et chimiques:

Caractéristique	UM	Valeur
Humidité	%	max. 44
Matières grasses	%	min. 23

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristique	UM	Valeur
Matières grasses sur extrait sec	%	min. 38
Chlorure de sodium	%	1,5 à 3

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect extérieur Pièces entières de forme parallélépipédique ou cylindrique, sans déformation et présentant une surface nette. À l'extérieur, le produit présente sur toutes ses faces une fine croûte, d'un jaune plus intense que le cœur. Le «Caşcaval de Săveni» est commercialisé sous deux formes: enrobé d'un mélange de cires ou protégé par une pellicule thermorétractable.

Aspect à la coupe Le produit est homogène et non friable. Des bulles de fermentation isolées sont autorisées. Les tranches du produit se détachent en lamelles sans s'émietter.

Consistance: pâteuse, souple et onctueuse.

Couleur: crème tirant sur le jaune clair, uniforme dans toute la masse.

Saveur et arôme: saveur agréable, à la fois douce et salée, complétée d'une pointe d'amertume rappelant la noix, due à la fermentation protéolytique. L'arôme s'intensifie au fil de l'affinage et prend une tonalité florale, rappelant les sols humides de la végétation locale, qui passe des matières premières au produit final.

Forme et dimensions: meules et blocs rectangulaires de «Caşcaval de Săveni» pesant entre 0,45 et 9 kilogrammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée pour l'élaboration du «Caşcaval de Săveni» est le lait de vache cru collecté dans l'aire géographique délimitée, qui provient d'animaux locaux issus du croisement de races locales anciennes telles que la «Sură de Stepă» et la «Bucşan» avec d'autres races bovines hautement productives.

Pour pouvoir entrer dans le processus technologique d'obtention du produit, le lait doit présenter les caractéristiques suivantes:

— densité du lait cru — min. 1,026 g/cm^3,

— acidité totale — de 15 à 19 °T (Thörner),

— teneur minimale en matières grasses -3,2 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production énumérées ci-après se déroulent dans l'aire géographique délimitée: la production de la matière première, c'est-à-dire le lait, la collecte et le transport de celui-ci et sa réception dans les installations de traitement, l'obtention du caillé, l'élaboration du fromage et son affinage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit porter les mentions suivantes:

— le nom du produit («Caşcaval de Săveni»), suivi de la mention «Indicaţie Geografică Protejată» (indication géographique protégée) ou de l'acronyme «IGP» (traduits dans la langue du pays où le produit est commercialisé),

— le nom du producteur,

— le nom de l'organisme d'inspection et de certification.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Du point de vue administratif, l'aire géographique correspond à la moitié nord du département de Botoşani, qui est constituée des localités suivantes: 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, Unțeni, Ştiubieni, Havîrna, Hudeşti, Conceşti, Darabani, Mileanca, Drăguşeni, Săveni, Vlăsineşti, Dîngeni, Truşeşti, Dobîrceni, Hăneşti, Avrămeni, Adăşeni, Coțuşca, Viişoara, Păltiniş, Rădăuți Prut, Mitoc, Manoleasa, Mihălăşeni, Ripiceni et Suharău.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le «Caşcaval de Săveni» et l'aire géographique se fonde sur la qualité spécifique du produit ainsi que sur la réputation construite au fil du temps grâce au travail de transformation du lait réalisé par les générations successives de fromagers, à commencer par le maître Nicolae Caranica.

La production laitière dans cette aire géographique permet non seulement d'utiliser au mieux les ressources locales de fourrages, conformément aux pratiques traditionnelles, mais aussi de valoriser le lait du cheptel local, issu de croisements entre des races locales anciennes (telles que la «Sură de stepă» et la «Bucşan») et d'autres races bovines hautement productives.

Ce lait, produit en abondance grâce aux plantes bien spécifiques des pâturages et au fourrage donné aux bêtes, se prête bien à l'élaboration du «Caşcaval de Săveni» parce que le caillé obtenu après l'adjonction de présure est plus ferme, ce qui le rend particulièrement adapté au processus spécifique de transformation aboutissant à ce formage particulier.

Le «Caşcaval de Săveni» doit ses spécificités:

— à la qualité du lait constituant la matière première, dont la teneur minimale en matière grasse de 3,2 % est contrôlée et influe directement sur l'homogénéité du produit;

— à la transformation traditionnelle du lait, qui comprend la découpe du caillé à la harpe, son chauffage, le pétrissage et le façonnage du nombril dans des moules, et s'effectue à la main, ce qui permet de mieux en contrôler les différentes étapes;

— à l'affinage prolongé du produit, pendant 60 jours à basse température (de 2 à 8 °C), jusqu'à l'obtention d'une saveur légèrement amère rappelant la noix, due à la fermentation protéolytique.

L'association entre la zone géographique, le substrat pédologique et les conditions climatiques locales est favorable au développement de pâturages naturels riches d'une flore diversifiée qui contribue à la qualité du lait utilisé pour l'obtention du «Caşcaval de Săveni».

Le lait doit ses caractéristiques au relief vallonné, propice au développement de pâturages et de prairies abritant une flore diversifiée, constituée de graminées (50 à 60 %), de légumineuses (35 à 40 %) et d'espèces fourragères d'autres familles (5 à 10 %), qui donnent des pâtures d'une qualité remarquable. L'abondance d'espèces végétales permet, grâce à une bonne dynamique de repousse, l'obtention de rendements élevés de fourrages à forte teneur en protéines et en vitamines nécessaires pour l'alimentation des animaux. De surcroît, le pâturage naturel dans les prairies vallonnées de l'aire géographique délimitée de la zone de Săveni permet d'obtenir un lait conservant une partie des arômes de la végétation locale, qui se retrouvent partiellement dans le produit fini.

La qualité du «Caşcaval de Săveni» tient à l'utilisation de lait de vache cru, porté à une température de 30 à 33 °C de manière à activer la présure et à permettre ainsi à la flore microbienne locale d'agir et de donner un fromage qui se démarque des produits du même type. Cette étape joue un rôle très important dans l'obtention des caractéristiques du «Caşcaval de Săveni».

Par rapport à d'autres produits de la même catégorie, le «Caşcaval de Săveni» se distingue par sa longue durée d'affinage (60 jours), qui se déroule à basse température (2 °C à 8 °C). Cet affinage prolongé permet au produit d'acquérir une consistance onctueuse et homogène, ainsi qu'une couleur plus prononcée, qui évolue du crème au jaune clair. La saveur du produit se caractérise par des tonalités de noix et une légère amertume due à la fermentation protéolytique. En outre, il développe, au fil de la maturation, un arôme évocateur des sols humides.

L'aire géographique délimitée est une terre d'élevage, comme en témoignent les foires aux bestiaux qui s'y tiennent depuis le XVIe siècle. La tradition de l'élevage s'y poursuit, à telle enseigne que Botoşani se classe deuxième département de Roumanie par l'importance de son cheptel, mais premier par le nombre de bovins hybrides de «Bucşan» présents dans la région, qui produisent en abondance un lait de grande qualité.

La qualité et l'abondance du lait produit dans la région de Săveni ont motivé la construction, en 1959, de l'usine de transformation du lait. Dans le but de diversifier le mode de transformation du lait et d'obtenir un produit permettant de mettre en valeur le potentiel de l'aire géographique, on a fait appel (en 1963) à un maître fromager de renom, M. Caranica.

Le maître fromager Nicolae Caranica a formé des générations d'apprentis de Săveni et des secteurs voisins, à qui il a transmis son art traditionnel et enseigné les secrets d'un mode de transformation du lait en «caşcaval» associant les techniques de production de ce produit et les méthodes locales: le caillé, porté à une température d'environ 80 °C, est brassé à l'aide d'une «barulă» (spatule en bois) dans des paniers en osier tressé (permettant l'égouttage de la saumure brûlante), puis la pâte chaude est pétrie manuellement, façonnée en comprimant le «nombril» et en chassant l'air, jusqu'à l'obtention d'une masse compacte.

Devenus à leur tour maîtres dans l'art d'élaborer le caşcaval, les apprentis d'antan continuent de préserver et de transmettre la technique de transformation du lait de vache cru en «caşcaval».

Dans un article publié en 1986 par le journal local de la région de Botoşani, dénommé *Clopotul* (La Cloche), on peut lire: «À la fromagerie de Săveni, la transformation du lait en caşcaval se fait manuellement depuis des décennies et il a donc fallu agrandir la fabrique pour satisfaire la demande venant aussi bien de Roumanie que de l'étranger.

La fromagerie produisant le "Caşcaval de Săveni" a gagné en notoriété, tant à l'intérieur du pays qu'à l'étranger, comme en témoignent les nombreuses références, dans la presse de l'époque, à la réputation et à la qualité acquises au fil du temps par son produit». Il est également intéressant de citer l'article intitulé «Omul care a dat caşcaval ţării şi lumii întregi» (L'Homme qui a donné le caşcaval au pays et au monde), paru dans l'édition du *Jurnal de dimineaţă* du 28 février 2001, ainsi que l'ouvrage de Corneliu Filip intitulé *Secvenţe botoşănene* (Séquences du département de Botoşani), publié en 1983 chez Sport — Turism, p. 96 et 97. Dans son ouvrage intitulé *Oraşul Săveni — Monografie* (Monographie de la ville de Săveni), le Pr. Constantin Cojocaru décrit de manière détaillée les métiers locaux et la réputation du «Caşcaval de Săveni» (éditions AXA, Botoşani, 2001, p. 194 et 195).

Référence à la publication du cahier des charges

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

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)