V

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 15/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„CAŞCAVAL DE SĂVENI"

EU br.: PGI-RO-02361 – 27.4.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv(i)**

„Caşcaval de Săveni"

2. **Država podnositelj zahtjeva (države podnositelji zahtjeva)**

Rumunjska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Caşcaval de Săveni" zreli je polutvrdi sir (star najmanje 60 dana) sa kuhanom sirnom grudom. Ovaj tip sira izrađuje se od sirovog kravljeg mlijeka koje se podvrgava enzimskoj koagulaciji uz upotrebu sirila i preradi u skladu s metodom specifičnom za to područje.

Fizička i kemijska svojstva

Svojstvo	Mjerna jedinica	Vrijednost
Vlažnost	%	najviše 44
Udio masti	%	najmanje 23

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Svojstvo	Mjerna jedinica	Vrijednost
Udio masti u suhoj tvari:	%	najmanje 38
Natrijev klorid	%	1,5–3

Organoleptička svojstva:

Vanjski izgled: Cijeli komadi u obliku kvadra ili valjka, ujednačeni, glatke površine. Sa svih strana obloženi su tankom korom koja je tamnije žute boje od unutrašnjosti. Sir „Caşcaval de Săveni" prodaje se u dva oblika: premazan mješavinom voska ili omotan termoskupljajućom folijom.

Izgled u presjeku: Proizvod je homogen i nije rahao. Mjestimično su dozvoljeni izolirani mjehurići nastali fermentacijom. Kriške proizvoda odvajaju se od proizvoda u trakama, bez lomljenja.

Konzistencija: poput tijesta, elastična i kremasta.

Boja: krem do blijedožuta, ujednačena u svakom komadu.

Okus i aroma: ugodna aroma, sladak i slan okus, s naznakom gorčine koja podsjeća na orahe, što je posljedica proteolitičke fermentacije. Tijekom starenja aroma se pojačava i podsjeća na vlažnu zemlju zbog lokalne vegetacije (cvjetnih aroma) i te se arome prenose preko sirovina do konačnog proizvoda.

Oblici i dimenzije: koluti i pravokutni blokovi proizvoda „Caşcaval de Săveni" teže od 0,450 kg do 9 kg.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovo kravlje mlijeko sirovina je koja se koristi za proizvodnju sira „Caşcaval de Săveni", a prikuplja se u određenom zemljopisnom području od lokalnih životinja, koje su kombinacija tradicionalnih lokalnih pasmina goveda, kao što su „sura de stepă" i „bucşan", križanih s drugim pasminama goveda koje proizvode velike količine mlijeka.

Mlijeko mora imati sljedeće karakteristike kako bi se zadovoljili zahtjevi tehnološkog procesa za proizvodnju sira:

— gustoća sirovog mlijeka – najmanje 1,026 g/cm3,

— ukupna kiselost – 15–19 °Th (Thörner),

— udio masti – najmanje 3,2 % masti.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći se koraci u proizvodnji moraju poduzeti na određenom zemljopisnom području: proizvodnja sirovine (mlijeka), prikupljanje i prijevoz mlijeka, prihvat u postrojenjima za preradu, proizvodnja gruša, proizvodnja sira i zrenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etiketa sadržava sljedeće:

— naziv proizvoda „Caşcaval de Săveni", nakon čega piše „Indicație Geografică Protejată" (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili pokrata „IGP" (ZOZP) (prevedena na jezik(e) zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište);

— naziv proizvođača;

— naziv inspekcijskog i certifikacijskog tijela.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje u administrativnom smislu obuhvaća sjevernu polovinu okruga Botoşani, odnosno: Bucecea; VîrfuCâmpului; Cândeşti; Mihăileni; Dersca; HilişeuHoria; 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; Suharău.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda „Caşcaval de Săveni” sa zemljopisnim područjem temelji se na specifičnoj kvaliteti proizvoda i njegovu dugogodišnjem ugledu zahvaljujući naporima više generacija radnika u preradi mlijeka, počevši od majstora sirara Nicolaea Caranice.

Proizvodnja mlijeka u tom zemljopisnom području omogućuje ne samo optimalno iskorištavanje lokalnih pašnjačkih resursa u skladu s drevnim običajima već i upotrebu mlijeka dobivenog od lokalnih životinja, koje su kombinacija tradicionalnih lokalnih pasmina goveda, kao što su „sura de stepă” i „bucșan”, križanih s drugim pasminama goveda koje proizvode velike količine mlijeka.

To mlijeko, proizvedeno u velikim količinama zahvaljujući specifičnom bilju koje se koristi za ispašu goveda i krmivo, prikladno je za proizvodnju sira „Caşcaval de Săveni” jer je gruš koji se dobiva nakon dodavanja sirila za grušanje tvrđi, što ga čini idealnim za specifičnu vrstu prerade za ovaj sir.

Tipične karakteristike proizvoda „Caşcaval de Săveni” rezultat su sljedećega:

— kvalitete sirovine (mlijeka) koja ima provjereni udio masti od najmanje 3,2 %, što izravno utječe na homogenost proizvoda,

— tradicionalnog načina obrade mlijeka, s fazama koje se ručno obavljaju (kao što su rezanje gruša žicama oblikovanim u harfu, zagrijavanje gruša, miješanje i prelijevanje tzv. „pupka” u kalupe), što omogućuje bolje praćenje proizvodnih faza,

— dugotrajnog zrenja proizvoda (60 dana) na niskoj temperaturi (2 °C do 8 °C) sve dok ne dobije blago gorak okus sličan orasima, uzrokovan proteolitskom fermentacijom.

Povezanost zemljopisnog područja, supstrata tla i lokalnih klimatskih uvjeta povoljna je za razvoj prirodnih pašnjaka s raznolikom florom, što doprinosi kvaliteti mlijeka za proizvodnju sira „Caşcaval de Săveni”.

Karakteristike mlijeka mogu se zahvaliti brežuljkastom terenu koji pogoduje razvoju travnjaka i pašnjaka s raznolikom florom: 50–60 % trave, 35–40 % mahunarki i 5–10 % krmnog bilja drugog podrijetla. Tako nastaju pašnjaci neobično visoke kvalitete. Obilje biljnih sorti omogućuje visok prinos krmiva zahvaljujući brzom obnavljanju te visok sadržaj proteina i vitamina potrebnih za prehranu životinja. Osim toga, prirodna ispaša na brežuljkastim pašnjacima na određenom zemljopisnom području Săveni omogućuje dobivanje mlijeka koje dijelom zadržava aromu lokalne vegetacije. Zatim se te arome djelomično prenose u konačni proizvod.

Na kvalitetu proizvoda „Caşcaval de Săveni” utječe uporaba sirovog kravljeg mlijeka zagrijanog na 30–33 °C kako bi se aktiviralo sirilo, što omogućuje djelovanje lokalne mikrobne flore. Zbog toga se proizvod „Caşcaval de Săveni” razlikuje od drugih sličnih proizvoda. Taj korak ima vrlo važnu ulogu u dobivanju karakteristika proizvoda „Caşcaval de Săveni”.

Proizvod „Caşcaval de Săveni” razlikuje se od ostalih proizvoda iste kategorije zbog svojeg dugog razdoblja zrenja (60 dana) na niskoj temperaturi (od 2 do 8 °C). To dugo razdoblje zrenja proizvodu daje homogenu i kremastu konzistenciju i produbljuje boju od krem do blijedožute boje. Okus ima note oraha, a u manjoj mjeri osjeća se gorčina zbog proteolitičke fermentacije. Osim toga, aroma, koja postaje snažnija tijekom zrenja, podsjeća na vlažnu zemlju.

Određeno zemljopisno područje povoljno je za stočarstvo, o čemu svjedoči činjenica da ondje postoje stočni sajmovi još od 16. stoljeća. Ta se tradicija stočarstva nastavlja. Po broju grla goveda okrug Botoşani drugi je najvažniji okrug u Rumunjskoj i predvodnik je kada je riječ o govedima križanima s pasminom „bucșan”, koja proizvodi velike količine visokokvalitetnog mlijeka.

Kvaliteta i obilje mlijeka na području Săveni bili su poticaj za izgradnju tvornice za preradu mlijeka 1959. Kako bi se diversificirala prerada mlijeka i dobio proizvod koji može iskoristiti potencijal zemljopisnog područja, angažiran je (1963.) poznati majstor sirar Caranica.

Nicolae Caranica, majstor sirar, poučavao je generacije mladih radnika na području Săveni i susjednih okruga te im prenio tradiciju prerade mlijeka i naučio ih tajnama pretvaranja mlijeka u sir „caşcaval" i kombiniranja tehnike proizvodnje „caşcaval" s lokalnim metodama: uporaba drvene špatule („barulă") za miješanje sirnog zrna, zagrijavanje na oko 80 °C u pletenim košarama od vrbe (kroz koje se vruća sirutka može iscijediti), ručno miješanje i oblikovanje vruće sirne grude, prešanje „pupka" te istiskivanje zraka kako bi se dobila kompaktna masa.

Ti mladi radnici s vremenom su i sami postali majstori zanata proizvodnje sira „caşcaval", očuvali ga do danas te prenijeli na mlađe generacije znanje o pretvaranju sirovog kravljeg mlijeka u „caşcaval".

Clopotul („Zvono"), lokalne novine regije Botoşani, 1986. objavile su članak u kojem se navodi: „U tvornici Săveni već se desetljećima od mlijeka ručno izrađuje sir ‚caşcaval'." Tvornica se stoga morala proširiti kako bi zadovoljila potražnju potrošača u Rumunjskoj i inozemstvu.

Tvornica „Caşcaval de Săveni" bila je poznata u Rumunjskoj i u inozemstvu, a o njezinu ugledu i kvaliteti mnogo puta su svjedočile i tadašnje novine. Također vrijedi spomenuti članak iz novina *Jurnalul de dimineață* („Jutarnje novine") od 28. veljače 2001. pod naslovom „Čovjek koji je Rumunjskoj i svijetu dao sir ‚caşcaval'" te knjigu Filipa Corneliua „Sekvence okruga Botoşani", koju je „Sport – Turism" objavio 1983. (str. 96.–97.). Detaljan prikaz djelatnosti proizvodnje sira lokalnih stanovnika i ugled tvornice „Caşcaval de Săveni" naveden je u knjizi profesora Constantina Cojocarua „Grad Săveni – monografija", objavljenoj u izdanju AXA-e, u Botoşaniju, 2001. (str. 194. i 195.).

Upućivanje na objavu specifikacije

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

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)