V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 15/05)

E közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet [1] 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CAŞCAVAL DE SĂVENI”

EU-szám: PGI-RO-02361 – 2017.4.27.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Caşcaval de Săveni”

2. **Kérelmező ország(ok)**

Románia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Caşcaval de Săveni” forrázott alvadékmasszával készített (legalább 60 napon át érlelt) félkemény sajt. E sajttípust nyers tehéntejből készítik, amelyet tejoltóval végzett enzimes alvasztásnak és a területre jellemző módszer szerinti feldolgozásnak vetnek alá.

Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Mértékegység	Érték
Nedvességtartalom	%	legfeljebb 44
Zsírtartalom	%	legalább 23

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Jellemző	Mértékegység	Érték
Szárazanyagra számított zsír	%	legalább 38
Nátrium-klorid	%	1,5–3

Érzékszervi jellemzők:

Külső megjelenés: Az egész tömbök téglatest vagy henger alakúak, alakváltozástól mentesek és tiszta felületűek. Kívül minden oldalukat vékony kéreg borítja, amely sötétebb sárga színű, mint a sajt belseje. A „Caşcaval de Săveni" értékesítése két formában történik: viaszkeverékkel bevonva vagy hőre zsugorodó fóliával lefedve.

A vágási felület megjelenése: A termék homogén és nem morzsálódik. Erjedési buborékok elszórt előfordulása megengedett. A termék szeletei törés nélküli csíkokat képeznek.

Állag: tésztaszerű, rugalmas és krémes.

Szín: krémszínűtől halványsárgáig, minden tömbnél egységes.

Íz és aroma: Kellemes, egyszerre édes és sós, a proteolitikus fermentáció miatt dióra emlékeztető enyhe kesernyésség mellett. Érlelés közben az aroma felerősödik és a helyi növényzetnek köszönhetően a nedves föld illatára kezd emlékeztetni (virágos aromák), és ezek az aromák a nyersanyagon át bejutnak a végtermékbe.

Alak és méretek: „Caşcaval de Săveni" korongok és téglatest alakú tömbök, amelyek 0,45 kg és 9 kg közötti tömegűek.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Caşcaval de Săveni" készítéséhez felhasznált nyers tehéntej a meghatározott földrajzi területen kerül összegyűjtésre a hagyományos helyi szarvasmarhafajták („Sura de stepă" és „Bucșan") és a sok tejet adó egyéb szarvasmarhafajták keresztezéséből származó helyi állatoktól.

A sajtkészítés technológiai folyamatához való megfelelés érdekében a tejnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

– A nyerstej sűrűsége – legalább 1,026 g/cm³

– Teljes savasság – 15-19 °Th (Thörner)

– Zsírtartalom – legalább 3,2 % zsír

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az alábbi előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni: a nyersanyag (tej) előállítása, a tej összegyűjtése és szállítása, fogadás a feldolgozó létesítményekben, az alvadék előállítása, a sajt előállítása, majd érlelése.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén a következők szerepelnek:

– a termék elnevezése, azaz a „Caşcaval de Săveni", ezt pedig az „Indicație Geografică Protejată" (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy az „IGP" (OFJ) rövidítés követi (azon ország nyelvén vagy nyelvein feltüntetve, amelyben a terméket forgalomba hozzák),

– a termelő neve,

– az ellenőrző és tanúsító szerv neve.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Közigazgatási szempontból a földrajzi terület Botoşani megye északi részének felel meg: 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; Adâşeni; Coţuşca; Viişoara; Păltiniş; Rădăuţi-Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălăşeni; Ripiceni; Suharău.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Caşcaval de Săveni” és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapját a termék egyedi minősége és az a régóta fennálló hírnév képezi, amely a tejfeldolgozással foglalkozó munkások nemzedékeinek köszönhető, élükön Nicolae Caranica sajtkészítő mesterrel.

E földrajzi területen a tejtermelés nemcsak a helyi legeltetési lehetőségek hagyományos gyakorlatokkal összhangban történő optimális kiaknázását biztosítja, hanem a hagyományos helyi szarvasmarhafajták („Sura de stepă” és „Bucşan”) és a sok tejet adó egyéb szarvasmarhafajták keresztezéséből származó helyi állatoktól nyert tej felhasználását is.

Ez a marhák legeltetését és takarmányozását biztosító jellegzetes növényeknek köszönhetően nagy mennyiségben előállított tej azért illik a „Caşcaval de Săveni” készítéséhez, mert a tejoltó alvasztási célú hozzáadása után kapott keményebb alvadék ideális ahhoz, hogy ez a konkrét sajttípus készüljön belőle.

A „Caşcaval de Săveni” jellemző tulajdonságait a következők adják:

– a nyersanyag (tej) minősége, amelynek legalább 3,2 %-os ellenőrzött zsírtartalma közvetlenül befolyásolja a termék homogenitását,

– a tej hagyományos feldolgozása (pl. az alvadék felvágása sajthárfával, az alvadék forrázása, az alvadék gyúrása és formákba öntése) kézzel történik, ily módon jobban figyelemmel kísérhetők az előállítási fázisok,

– a termék hosszú (60 napos) érlelése alacsony (2 °C és 8 °C közötti) hőmérsékleten, amíg el nem éri a proteolitikus fermentáció miatt dióra emlékeztető enyhén kesernyés ízét.

A földrajzi terület, a talaj és az éghajlati viszonyok közötti kapcsolat kedvez a sokféle növényt tartalmazó természetes legelők kialakulásának, hozzájárulva ezzel a „Caşcaval de Săveni” készítéséhez felhasznált tej minőségéhez.

A tej jellemzői annak köszönhetők, hogy a dimbes-dombos területen könnyen alakulnak ki gyepek és legelők, amelyeken sokféle növény található: 50–60 %-ban fűfélék, 35–40 %-ban pillangósvirágúak és 5–10 %-ban más családokba tartozó takarmánynövények, amelyek szokatlanul jó minőségű legelőt eredményeznek. A gazdag növényválaszték a jó újranövésen, illetve az állatok táplálásához szükséges fehérjék és vitaminok nagy mennyiségén keresztül magas takarmányhozamot tesz lehetővé. Emellett a Săveni meghatározott földrajzi területéhez tartozó dombos legelőkön folytatott természetes legeltetés útján nyert tejben megmarad a helyi növényzet aromáinak egy része. Ezek az aromák azután részben átjutnak a végtermékbe.

A „Caşcaval de Săveni” minőségét befolyásolja a tejoltó aktiválásához 30–33 °C-ra melegített nyers tehéntej használata, amely biztosítja a helyi baktériumflóra hatásának megjelenését. A „Caşcaval de Săveni” emiatt különbözik más hasonló termékektől. Ez a lépés nagyon fontos a „Caşcaval de Săveni” jellemzőinek eléréséhez.

A „Caşcaval de Săveni” sajtot a hosszú (60 napos), alacsony (2 °C és 8 °C közötti) hőmérsékleten végzett érlelés különbözteti meg kategóriája többi termékétől. E hosszú érlelési időszak során alakul ki a termék homogén és krémes állaga, színe pedig krémszínűről halványsárgára mélyül. Dióra emlékeztető íze a proteolitikus fermentáció miatt enyhén kesernyés. Emellett az érés során egyre erősödő aroma a nedves föld illatát idézi.

A meghatározott földrajzi terület kedvez az állattenyésztésnek; ezt mutatja az a tény is, hogy már a 16. század óta tartanak itt állatvásárokat. Az állattenyésztés hagyománya nem szakadt meg. A szarvasmarhák számát illetően Románia második legfontosabb megyéje Botoşani, és a „Bucşan” fajtával végzett keresztezésből származó, nagy mennyiségű és kiváló minőségű tejet adó tehénből is itt található a legtöbb.

A Săveni területen előállított tej minősége és nagy mennyisége vezetett 1959-ben a tejfeldolgozó üzem felépítéséhez. A tejfeldolgozási módok diverzifikálása és az e földrajzi területben rejlő lehetőségeket kiaknázó termék előállítása érdekében (1963-ban) az itteniek egy Caranica nevű híres sajtkészítő mester segítségét kérték.

Nicolae Caranica sajtkészítő mester Săveni és a szomszédos járások fiatal munkásainak nemzedékeit oktatta, átadva nekik a tejfeldolgozás hagyományait, megtanítva nekik a tej „caşcaval" sajttá történő átalakításának titkait és a helyi módszerekkel ötvözve a „caşcaval" előállítását: ilyen például a „barulă" (falapát) használata az alvadékmassza gyúrásához, a (forró páclé elfolyását biztosító) fonott fűzfakosarakban kb. 80 °C-on végzett forrázás, a forró alvadékmassza kézi gyúrása és formázása, az alvadékszemek összenyomása és a levegő eltávolítása a massza tömörítése érdekében.

Az akkori fiatal munkások idővel maguk is a „caşcavalkészítés művészetének" mestereivé váltak; a mai napig őrzik és adják tovább a nyers tehéntej „caşcaval" sajttá történő átalakításának tudományát.

1986-ban a Botoşani térség *Clopotul* („A harang") nevű helyi lapjában megjelent egyik cikk szerint a Săveni üzemben évtizedeken át kézzel készítettek „caşcaval" sajtot a tejből. Emiatt ki kellett bővíteni az üzemet, hogy az a román és külföldi vásárlók igényét egyaránt ki tudja elégíteni.

A „Caşcaval de Săveni" üzem Romániában és külföldön egyaránt ismert volt, és a korabeli sajtó sokszor hivatkozott a „Caşcaval de Săveni" által az idők során elért jó hírnévre és minőségre. Említésre méltó továbbá a *Jurnalul de dimineaţă* (Reggeli hírek) nevű újságban „Az ember, aki a 'caşcaval' sajtot adta Romániának és a világnak" címmel 2001. február 28-án megjelent cikk, továbbá Filip Corneliu „Botoşani sorozatok" című könyve, amelyet a Sport–Turism jelentetett meg 1983-ban (96–97. oldal.). Részletes leírást ad a helyi lakosok sajtkészítési tevékenységéről és a „Caşcaval de Săveni" jó hírnevéről Constantin Cojocaru professzornak az AXA, Botoşani gondozásában „Săveni városa – monográfia" címmel 2001-ben megjelent könyve is (194. és 195. oldal).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)