V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 15/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas izteikt iebildumus pret šo pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

"CAŞCAVAL DE SĂVENI"

ES Nr.: PGI-RO-02361 – 27.4.2017.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Caşcaval de Săveni"

2. **Pieteikuma iesniedzēja valsts vai valstis**

Rumānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Caşcaval de Săveni" ir (vismaz 60 dienas) nogatavināts karsētas recekļa masas puscietais siers. Šāda veida sieru gatavo no govs svaigpiena, ko fermentatīvi sarecina ar renetu (himozīna fermentu) un pārstrādā saskaņā ar noteiktajam apgabalam raksturīgo metodi.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Raksturlielums	Mērvienība	Skaitliskā vērtība
Mitrums	%	Nepārsniedz 44
Tauku saturs	%	Vismaz 23

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp .

Raksturlielums	Mērvienība	Skaitliskā vērtība
Tauku saturs sausnā	%	Vismaz 38
Nātrija hlorīds	%	1,5–3

Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: veseli siera kluči ir taisnstūra paralēlskaldņa vai cilindriskā formā, un tiem ir tīra virsma. Tos no visām pusēm klāj plāna miza, kas ir tumšākā dzeltenā krāsā nekā siera iekšpuse. Sieru "Caşcaval de Săveni" pārdod divos veidos: vasku maisījuma pārklājumā vai pārsegtu ar termiski sarūkošu plēvi.

Izskats šķērsgriezumā: produkts ir viendabīgs un nav drupans. Ir pieļaujami atsevišķi fermentācijas procesā radušies burbuļi. Produkta šķēles atdalās strēmelēs nesadrūpot.

Konsistence: mīklveida, elastīga un krēmīga.

Krāsa: no krēmkrāsas līdz bāldzeltenai, vienādā tonī katrā siera klucī.

Garša un smarža: patīkama, gan saldena, gan sāļa, ar rūgtenuma piegaršu, kas atgādina valriekstus un ko rada proteolītiskā fermentācija. Nogatavināšanas laikā aromāts kļūst izteiktāks un atgādina mitras zemes un vietējo augu aromātu (ziedaugu aromāta nianses) – no izejvielas šī aromātu buķete pārgājusi galaproduktā.

Forma un izmēri: sieru "Caşcaval de Săveni" gatavo rituļos un taisnstūrveida klučos, kas sver no 0,450 kg līdz 9 kg.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izejviela, ko izmanto, lai pagatavotu "Caşcaval de Săveni", ir govs svaigpiens, kas iegūts no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala vietējiem dzīvniekiem, kuri pieder pie jauktām šķirnēm, kas izaudzētas, vietējās liellopu šķirnes *Sura de stepă* un *Bucşan* krustojot ar citām augstražīgām piena govju šķirnēm.

Lai nodrošinātu atbilstību siera ražošanas tehnoloģiskajam procesam, pienam jābūt ar šādām īpašībām –

— neapstrādāta piena blīvums: vismaz 1,026 g/cm^3,

— kopējais skābums: 15–19 °T (Ternera grādi),

— tauku saturs: vismaz 3,2 %.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek veikti šādi ražošanas posmi: izejvielas (piena) ražošana, piena savākšana un transportēšana, pieņemšana pārstrādes uzņēmumos, piena recekļa iegūšana, siera ražošana un nogatavināšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā iekļauj šādu informāciju:

— "Caşcaval de Săveni", kam seko vārdi "Indicaţie Geografică Protejată" ("Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde") vai akronīms "IGP" ("AĢIN") (tās valsts valodā, kurā produktu tirgo);

— ražotājuzņēmuma nosaukums,

— kontroles struktūras un sertifikācijas iestādes logotips.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Administratīvajā ziņā ģeogrāfiskais apgabals atbilst *Botoşani* žudeca ziemeļpusei, proti, tajā ietilpst šādu pašvaldību teritorija: *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, Răddăuţi Prut, Mitoc, Manoleasa, Mihălăşeni, Ripiceni* un *Suharău*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Starp produktu "Caşcaval de Săveni" un ģeogrāfisko apgabalu pastāv saikne, kuras pamatā ir produkta īpašā kvalitāte un ilgā reputācija, kas iemantota, pateicoties vairāku paaudžu siernieku rūpīgajam piena pārstrādes darbam, ko aizsācis siera meistars *Nicolae Caranica*.

Piena ražošana šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj ne tikai optimāli izmantot vietējos ganību resursus saskaņā ar tradicionālo praksi, bet arī izmantot pienu, ko iegūst no vietējiem dzīvniekiem, kuri pieder pie jauktām šķirnēm, kas izaudzētas, vietējās liellopu šķirnes *Sura de stepă* un *Bucşan* krustojot ar citām augstražīgām piena govju šķirnēm.

Šā lielos daudzumos saražotā piena iegūšanā sevišķa nozīme ir īpašajiem augiem, ko govis plūc ganībās, un lopbarībai, ko tām izēdina, un šis piens ir labi piemērots produkta "Caşcaval de Săveni" ražošanai, jo receklis, kuru iegūst pēc reneta (himozīna fermenta) pievienošanas, ir stingrāks, un tāpēc tas ir lieliski piemērots tieši šā siera specifiskajam gatavošanas procesam.

"Caşcaval de Săveni" raksturīgās īpašības ir atkarīgas no:

— izejvielas – piena – kvalitātes, kuram tiek nodrošināts pastāvīgs minimālais tauku saturs (3,2 %); tāpēc no tā ir tieši atkarīgs produkta viendabīgums,

— piena pārstrādes tradicionālā veidā pa posmiem (piemēram, recekļa sagraizīšana, izmantojot īpašu recekļa griezēju, kas pēc uzbūves atgādina arfu, iegūtās masas uzkarsēšana, maisīšana un šādi sagatavotās "siera nabas" iepildīšana veidnēs) un darot ar rokām – tādējādi var labāk uzraudzīt ražošanas posmus,

— produkta ilgās nogatavināšanas (60 dienas) zemā temperatūrā (2 °C līdz 8 °C), kamēr tas iegūst nedaudz rūgtenu garšu, kas atgādina valriekstus un ko rada proteolītiskā fermentācija.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu, augsnes cilmiezi un vietējiem klimatiskajiem apstākļiem ir labvēlīga tādu dabisko ganību attīstībai, kurās sastopama liela botāniskā dažādība, un tas ir "Caşcaval de Săveni" ražošanā izmantotā piena kvalitātes veicinātājs faktors.

Piena īpašības atkarīgas arī no paugurainā reljefa, kas ir labvēlīgs tādu pļavu un ganību attīstībai, kur vienuviet vai līdzās sastopami augi ar lielu botānisko dažādību: 50–60 % zālaugu, 35–40 % pākšaugu un 5–10 % citu dzimtu lopbarības augu; tās ir neparasti augstvērtīgas ganības. Augu sugu bagātīgā daudzveidība un labā ataugšanas dinamika ļauj iegūt lielas lopbarības augu ražas ar augstu proteīnu un vitamīnu saturu, kāds vajadzīgs dzīvnieku ēdināšanai. Turklāt brīvā ganīšanās noteiktā *Săveni* ģeogrāfiskā apgabala pauguraines ganībās ļauj iegūt pienu, kurā saglabājas daļa no vietējiem augiem piemītošās aromātu buķetes. Šīs aromāta nianses daļēji pāriet galaproduktā.

"Caşcaval de Săveni" kvalitāti ietekmē govs svaigpiena izmantošana, ko uzsilda līdz 30–33 °C, lai aktivizētu himozīna fermentu un ļautu darboties vietējai mikroflorai. Šo faktoru dēļ "Caşcaval de Săveni" atšķiras no citiem līdzīgiem produktiem. Šim posmam ir ļoti liela nozīme, lai "Caşcaval de Săveni" iegūtu tam raksturīgās īpašības.

"Caşcaval de Săveni" no citiem tās pašas kategorijas produktiem atšķiras arī ar ilgo nogatavināšanas laiku (60 dienas) zemā temperatūrā (2–8 °C). Šis ilgais nogatavināšanas laiks piešķir produktam viendabīgu un krēmīgu konsistenci un tam piemītošo krēmkrāsas toni sabiezina līdz bāldzeltenai krāsai. Aromātu buķetei piemīt valriekstu nianse, un proteolītiskās fermentācijas dēļ produktam ir nedaudz rūgtena garša. Turklāt aromāts, kad tas nogatavināšanas gaitā kļūst izteiktāks, atgādina mitras zemes smaržu.

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir labvēlīgs lopkopībai; par to liecina fakts, ka kopš 16. gadsimta darbojas dzīvu kustoņu [dzīvnieku] tirgi. Lopkopības tradīcijas turpinās. Liellopu skaita ziņā *Botoşani* ir otrais nozīmīgākais Rumānijas žudecs, bet tas ir līderis *Bucşan* šķirnes krustojumu izmantošanas apmēra ziņā, un tāpēc tajā lielos daudzumos iegūst augstas kvalitātes pienu.

Săveni apgabala piena kvalitāte un pārpilnība bija par iemeslu tam, ka 1959. gadā uzbūvēja piena pārstrādes rūpnīcu. Lai dažādotu piena pārstrādes veidus un iegūtu produktu, ar ko varētu izmantot šā ģeogrāfiskā apgabala potenciālu, (1963. gadā) tika aicināts talkā slavenais siera meistars *Caranica*.

Nicolae Caranica, meistarīgs siernieks, ir apmācījis vairākas jauno strādnieku paaudzes no *Săveni* un apkaimes rajoniem, nododams viņiem piena pārstrādes tradīcijas un atklādams viņiem noslēpumus, kas saistīti ar piena pārvēršanu par "caşcaval", iegūšanas paņēmienus un vietējās ražošanas metodes, saskaņā ar kurām recekli, kas uzkarsēts līdz aptuveni 80 °C augstai temperatūrai, ar "barulă" (koka lāpstiņu) maisa kārklu klūdziņu grozos (kas ļauj notecināt karstās sūkalas), tad silto masu izmīca ar rokām, veido, iespiežot "nabu" un izspiežot gaisu, līdz iegūst kompaktu masu.

Kādreizējie mācekļi, savukārt apguvuši šo "mākslu" un kļuvuši par "caşcaval" veidošanas meistariem, turpina saglabāt un nodot tālāk zināšanas par to, kā govs svaigpienu pārvērst par "caşcaval".

1986. gadā *Botoşani* žudeca vietējā avīze *Clopotul* ("Zvans") publicēja rakstu, kurā bija norādīts, ka "*Săveni* rūpnīcā jau desmitiem gadu piens par "caşcaval" tiek pārstrādāts ar rokām. Tā rezultātā rūpnīca bija jāpaplašina, lai apmierinātu patērētāju pieprasījumu gan Rumānijā, gan ārvalstīs.

"Caşcaval de Săveni" siera rūpnīca kļuva slavena gan Rumānijā, gan ārvalstīs, un tālaika preses izdevumos ir daudzas atsauces, kas norāda uz reputāciju un kvalitāti, kādas, laikam ritot, iemantojis "Caşcaval de Săveni". Ir vērts minēt arī rakstu, kas 2001. gada 28. februārī izdevumā *Jurnalul de dimineaţă* ("Rīta žurnāls") publicēts ar nosaukumu Omul care a dat caşcaval ţării şi lumii întregi" ("Vīrietis, kas valstij un visai pasaulei ir devis "caşcaval""), un *Filip Corneliu* grāmatu "Secvenţe botoşănene" ("Botoşani epizodes"), ko 1983. publicējusi izdevniecība *Sport – Turism* (96.–97. lpp.). Savukārt profesors *Constantin Cojocaru* darbā "Oraşul Săveni – Monografie" ("Săveni pilsēta – monogrāfija", publicēta izdevniecībā *AXA*, *Botoşani*, 2001, 194. un 195. lpp.) sīki apraksta vietējo iedzīvotāju amatprasmi sierniecībā un "Caşcaval de Săveni" reputāciju.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)