V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 15/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„CAŞCAVAL DE SĂVENI“

ES Nr. PGI-RO-02361–2017 4 27

SKVN ( )SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Caşcaval de Săveni“

2. **Paraišką pateikusi (-ios) valstybė (-s)**

Rumunija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3. klasė Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Caşcaval de Săveni“ yra pusiau kietas, ne mažiau kaip 60 dienų brandintas sūris, kurio sudėtyje yra plikytos varškės masės. Šio tipo sūris gaminamas iš žalio karvės pieno, kurio fermentinė koaguliacija vykdoma panaudojant raugintą pieną, ir kuris yra gaminamas taikant vietovei būdingą metodą.

Fizinės ir cheminės savybės

Savybė	Vieneto matas	Vertė
Drėgmė	%	ne daugiau kaip 44
Riebumas	%	ne mažiau kaip 23

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Savybė	Vieneto matas	Vertė
Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	%	ne mažiau kaip 38
Natrio chloridas	%	1,5–3

Juslinės savybės

Išorinė išvaizda: nepjaustyti gabalai yra taisyklingo kubo arba cilindro formos, lygaus paviršiaus. Sūrio išorinė dalis iš visų pusių yra dengta geltona plona plutele, kuri yra tamsesnė nei sūrio minkštimas. „Caşcaval de Săveni“ parduodamas dviejų formų: dengtas vaško mišiniu arba nuo karščio susitraukiančia plėvele.

Išvaizda prapjovus – produktas yra vientisas, be trupinių. Leistina, kad kai kur būtų fermentavimo metu susidariusių skylių. Pjaustomas produktas atsiriekia netrupančiomis juostelėmis.

Konsistencija – minkšta, elastinga, kreminė.

Spalva: nuo kreminės iki blankiai geltonos, visame gabale vienoda.

Skonis ir kvapas: malonus, saldus ir tuo pačiu sūrus, su vos juntamu kartumu, primena graikinius riešutus – tokį skonį nulemia proteolitinė fermentacija. Brandinamo sūrio skonis suintensyvėja ir pradeda priminti sudrėkusiais vietos augalais atsiduodantį žemės kvapą (gėlių kvapą), kurį galutiniam produktui suteikia žaliavos.

Forma ir matmenys: apvalūs ir keturkampiai „Caşcaval de Săveni“ gabalai, sveriantys 0,45–9 kg.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Caşcaval de Săveni“ gamybai naudojamas žalias karvės pienas, primelžtas nustatytoje geografinėje vietovėje iš vietos gyvūnų, kurie yra tradicinių vietos galvijų veislių, konkrečiai, 'Sura de stepă' ir 'Buškanio', sukryžmintos su kitomis pieningomis galvijų veislėmis.

Kad pienas atitiktų sūrio gamybos technologinio proceso reikalavimus, jis turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— žalio pieno tankis – ne daugiau kaip 1,026 g/cm^3,

— bendrasis rūgštingumas – 15–19 °Th (pagal Tornerį),

— riebalų kiekis – ne mažiau kaip 3,2 % riebalų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi vykti šie gamybos etapai: žaliavos (pieno) gamyba, surinkimas ir gabenimas į perdirbimo įmones, priėmimas jose, varškės gaminimas, sūrio gaminimas ir brandinimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje nurodoma:

— produkto pavadinimas „Caşcaval de Săveni“, po kurio įrašomi žodžiai „Indicație Geografică Protejată“ [saugoma geografinė nuoroda] arba santrumpa IGP [SGN] (išversta į tos šalies kalbą (-as), kurioje produktas parduodamas),

— gamintojo pavadinimas,

— kontrolės ir sertifikavimo įstaigos pavadinimas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Administraciniu požiūriu geografinė vietovė apima Botošanio apskrities šiaurinę dalį, konkrečiai: Bučečą, Virfu Kempulujų, Kindeštį Miheilenį Derską Hilišeu-Horiją Lozną Šendričenį Vekuleštį Breještį Leorda Dimekenį Korletenį, Broskeucį, Dorohojų, Cibaneštį, Pomirlą, Kristineštį, Džordžę Eneskų, Korderenį, Vorničenį, Ungurenį, Uncenį, Štiubienį, Havirną, Hudeštį, Končeštį, Darabanį, Milianką, Dregušenį, Sevenį, Vlesineštį, Dindženį, Trušeštį, Dobirčenį, Heneštį, Avremenį, Adešenį, Kocušką,Višoarą, Peltinišą, Redeucį-Prutą, Mitoką, Manoliasą, Mihelešenį, Ripičenį, Suhareu.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Caşcaval de Săveni“ ir geografinės vietovės ryšys pagrįstas specifine produkto kokybe ir jo ilgalaike reputacija, kuri pagrįsta kelių darbuotojų kartų, pradedant vyriausiuoju sūrių gamintoju Nicolae Caranica, pastangomis pieno perdirbimo srityje.

Pieno gamyba šioje geografinėje vietovėje leidžia ne tik optimaliai išnaudoti vietos ganyklas taikant tradicinius metodus, bet ir panaudoti iš vietos gyvūnų, kurie yra tradicinių vietos galvijų veislių (konkrečiai, 'Sura de stepă' ir 'Bucşan', sukryžmintos su kitomis pieningomis galvijų veislėmis) primelžiamą pieną.

Šis pienas, kurio primelžiama daug dėl to, kad galvijai ganosi ir yra šeriami specifiniais augalais, tinka „Caşcaval de Săveni“ gamybai, nes krekiklis, kuris yra gaunamas varškės sutvirtinimo tikslais pridedant rauginto pieno, yra idealus šios konkrečios rūšies sūrio gamybai.

Tipines „Caşcaval de Săveni“ savybes nulemia:

— žaliavos (pieno) kokybė: jos patikrintas riebalų kiekis yra ne mažesnis kaip 3,2 %, ir tai daro tiesioginį poveikį produkto homogeniškumui,

— tai, kad pienas gaminamas tradiciniu būdu, o krekiklio pjaustymas „arfa“, varškės plikinimas, minkymas ir masės išpylimas į formas atliekami rankiniu būdu – tai leidžia geriau stebėti gamybos etapus,

— ilgai trunkantis (60 dienų) produkto brandinimas žemoje temperatūroje (2–8 °C) iki tol, kol jis tampa kartoko, graikinius riešutus primenančio skonio, kurį nulemia proteolitinė fermentacija.

Geografinės vietovės, dirvožemio substrato ir vietos klimato sąlygų tarpusavio ryšys yra tinkamas natūralių ganyklų su įvairia augalija formavimuisi, o tai prisideda prie „Caşcaval de Săveni“ gamybai naudojamo pieno kokybės.

Pieno savybes nulemia kalvos, kurios sudaro palankias sąlygas pievų ir ganyklų su įvairia augalija formavimuisi: jas sudaro 50–60 % žoliniai augalai, 35–40 % ankštiniai augalai, 5–10 % kitų augalų šeimų pašariniai pasėliai, dėl ko ganyklos yra neįprastai aukštos kokybės. Dėl to, kad augalai yra įvairūs, ir jų yra daug, galima užauginti daug pašarų: augalai gerai atauga ir juose yra daug gyvūnų mitybai reikalingų baltymų ir vitaminų. Be to, natūralus ganymas kalnuotose Sevenio nustatytos geografinės vietovės ganyklose sudaro sąlygas susiformuoti pienui, kuris išsaugo dalį vietos augalijos kvapo. Tas kvapas vėliau iš dalies perduodamas galutiniam produktui.

„Caşcaval de Săveni“ kokybei poveikį turi tai, kad naudojamas žalias karvės pienas, pakaitintas iki 30–33 °C, kad jis greičiau surūgtų ir pradėtų veikti vietos mikroflora. Dėl šios priežasties „Caşcaval de Săveni“ skiriais nuo kitų panašių produktų. Šis etapas yra labai svarbus siekiant išgauti „Caşcaval de Săveni“ būdingas savybes.

„Caşcaval de Săveni“ skiriais nuo kitų tos pačios kategorijos produktų ilgu brandinimo laikotarpiu (60 dienų) žemoje (2–8 °C) temperatūroje. Dėl šio ilgo brandinimo produktas yra vienalytės, kreminės konsistencijos su intensyvėjančia spalva nuo kreminės iki blankiai geltonos. Skonis turi graikinių riešutų poskonį ir lengvo kartumo, kurį nulemia proteolitinė fermentacija. Be to, brandinamo sūrio kvapas stiprėja ir pradeda priminti drėgną žemę.

Nustatyta geografinė vietovė yra tinkama gyvulininkystei: tai rodo tas faktas, kad šioje vietovėje gyvų gyvulių turgūs vyksta nuo XVI a. Gyvulininkystės tradicija tęsiama. Pagal galvijų skaičių Botošanis yra antra pagal svarbą Rumunijos apskritis ir gyvūnų kryžminimo su Buškanio veisle, kurios galvijai duoda daug ir kokybiško pieno, lyderė.

Sevenio vietovės pieno kokybė ir kiekis nulėmė tai, kad šioje vietovėje 1959 m. buvo pastatyta pieno perdirbimo įmonė. Siekiant įvairesnių pieno perdirbimo būdų ir pagaminti šios geografinės vietovės pranašumą išnaudojantį produktą, 1963 m. buvo kreiptasi į įžymųjį vyriausiąjį sūrininką Caranicą.

Vyriausiasis sūrininkas Nicolae Caranica apmokė ištisas kartas jaunų Sevenio ir kaimyninių rajonų darbuotojų, perduodamas jiems pieno perdirbimo tradicijas, mokydamas juos paslapčių, kaip paversti pieną į „kaškavalą“, ir kaip derinti „kaškavalo“ gamybos metodus su vietos metodais: kaip naudojant medinę mentelę „barulă“ išminkyti varškės masę, ją nuplikyti maždaug 80 °C iš karklo išpintuose krepšiuose (per juos karštas sūrymas gali ištekėti), rankomis išminkyti ir suformuoti karštą varškės masę, ją įspausti į formą ir iš jos pašalinti orą siekiant masės kompaktiškumo.

Atitinkamai, to meto jauni darbuotojai tapo šio „kaškavalo“ „amato“ meistrais, išsaugodami šį produktą iki šių dienų ir perduodami žinias apie tai, kaip žalią karvės pieną paversti „kaškavalu“.

1986 m. Botošanio“ regiono vietos laikraštis *Clopotul* („Varpas“) paskelbė straipsnį, kuriame teigė, kad „dešimtmečiais pienas Savenio įmonėje rankiniu būdu yra paverčiamas į „kaškavalą““. Dėl to, siekiant patenkinti klientų poreikius Rumunijoje ir užsienyje, įmonę reikėjo išplėsti.

„Cașcaval de Săveni“ įmonė buvo žinoma tiek Rumunijoje, tiek ir užsienyje, o to meto spaudoje dažnai buvo užsimenama apie „Cașcaval de Săveni“ įmonės per laiką įgytą reputaciją ir produkcijos kokybę. Be to, verta paminėti 2001 m. vasario 28 d. *Jurnalul de dimineață* („Ryto žinios“) paskelbtą straipsnį pavadinimu „Žmogus, kuris davė kaškalvalą Rumunijai ir pasauliui“ ir Filipo Corneliuso knygą „Botoșani Sequences“, 1983 m. išleistą leidyklos *Sport - Turism*, (p. 96–97). Vietos gyventojų sūrio gaminimo veiklos išsamus aprašymas ir „Cașcaval de Săveni“ reputacijos pristatymas buvo pateikti profesoriaus Constantino Cojocaru parašytoje knygoje „The town of Săveni – a monograph“ („Monografija apie Savenio miestą“), paskelbtoje AXA, Botošanis, 2001 m. (p. 194 ir 195).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)