V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 15/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"CAŞCAVAL DE SĂVENI"

Nru tal-UE: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

DOP () IĠP (X)

1. **Isem/ismijiet**

"Caşcaval de Săveni"

2. **Pajjiż(i) applikant(i)**

Ir-Rumanija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobnijiet

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Caşcaval de Săveni" huwa ġobon misjur semi-iebes (immaturat għal mill-inqas 60 jum) b'massa tal-baqta mismuta. Dan it-tip ta' ġobon isir minn ħalib mhux proċessat tal-baqar li jgħaddi minn koagulazzjoni enżimatika b'tames u pproċessar skont metodu speċifiku għaż-żona.

Karatteristiki fiżiċi u kimiċi:

Karatteristika	Unità tal-kejl	Valur
Umdità	%	massimu ta' 44
Kontenut ta' xaħam	%	minimu ta' 23

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristika	Unità tal-kejl	Valur
Xaħam fir-rigward tal-materja niexfa	%	minimu ta' 38
Klorur tas-sodju	%	1,5 - 3

Karatteristiki organolettiċi:

Dehra ta' barra: Il-blokok sħaħ għandhom forma ta' kubu jew huma ċilindriċi, mingħajr distorsjonijiet u b'wiċċ nadif. Fuq barra hemm qoxra rqiqa fuq in-naħat kollha, li hija kulur isfar aktar skur minn dak ta' ġewwa. "Caşcaval de Săveni" jinbiegħ f'żewġ forom: miksi f'taħlita ta' xama' jew mgħotti b'rita li tinxtorob bis-sħana.

Dehra tas-sezzjoni trasversali: Il-prodott huwa omoġenju u mhux imfarrak. Huma permessi bżieżaq iżolati tal-fermentazzjoni. Il-prodott jitqatta' fi strixxi, mingħajr ma dawn jinkisru.

Konsistenza: ratba u kremuża.

Kulur: minn kulur il-krema sa isfar ċar, uniformi f'kull blokka.

Togħma u aroma: Pjaċevoli, kemm ħelwa kif ukoll mielħa, bi ħjiel ta' mrar, li jfakkrek fil-ġewż, u li huwa dovut għall-fermentazzjoni proteolitika. Matul il-maturazzjoni, l-aroma tintensifika u tibda tfakkrek f'art umda minħabba l-veġetazzjoni lokali (aromi tal-fjuri), u dawn l-aromi jiġu trasferiti lejn il-prodott finali permezz tal-materja prima.

Forma u dimensjonijiet: roti u blokok rettangolari ta "Caşcaval de Săveni" li jiżnu bejn 0,45 kg u 9 kg.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima użata biex isir il-"Caşcaval de Săveni" huwa l-ħalib mhux proċessat tal-baqar, miġbur mill-annimali lokali fiż-żona ġeografika identifikata, li huma taħlita ta' razez tradizzjonali ta' ifrat lokali bħal "Sura de stepă" u "Bucşan", mgħammra ma' razez oħra ta' ifrat li jipproduċu kwantitajiet kbar ta' ħalib.

Il-ħalib irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin sabiex jikkonforma mal-proċess teknoloġiku għall-produzzjoni tal-ġobon:

— Densità tal-ħalib mhux proċessat - minimu ta' 1 026g/cm3.

— Aċidità totali - 15-19 °Th (Thorner)

— Kontenut ta' xaħam - minimu ta' 3,2 % xaħam

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni li ġejjin isiru fiż-żona ġeografika identifikata: il-produzzjoni tal-materja prima (ħalib), il-ġbir u t-trasport tal-ħalib, l-akkoljenza fil-faċilitajiet tal-ipproċessar, il-produzzjoni tal-baqta, il-produzzjoni tal-ġobon u l-maturazzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketta tinkludi dan li ġej:

— isem il-prodott "Caşcaval de Săveni" segwit mill-kliem "Indicație Geografică Protejată" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) jew l-abbrevjazzjoni "IGP" (IĠP) (tradotti fil-lingwa/i tal-pajjiż li fih jiġi kkummerċjalizzat il-prodott);

— isem il-produttur;

— isem il-korp ta' spezzjoni u ta' ċertifikazzjoni.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Minn perspettiva amministrattiva, iż-żona ġeografika tikkorrispondi għan-nofs tat-tramuntana tal-Kontea ta' Botoşani, jiġifieri: 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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"Caşcaval de Săveni" u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità speċifika tal-prodott u fuq ir-reputazzjoni twila tiegħu dovuta għall-isforzi tal-ipproċessar tal-ħalib ta' diversi ġenerazzjonijiet ta' ħaddiema, li jibdew mill-mastru manifattur tal-ġobon, Nicolae Caranica.

Il-produzzjoni tal-ħalib f'din iż-żona ġeografika tippermetti mhux biss l-aqwa użu mir-riżorsi lokali tar-ragħa f'konformità mal-prattiki tradizzjonali, iżda wkoll l-użu tal-ħalib miksub mill-annimali lokali, li huma taħlita ta' razez tradizzjonali ta' ifrat lokali bħal "Sura de stepă" u "Bucşan" mgħammra ma' razez oħra ta' ifrat li jipproduċu kwantitajiet kbar ta' ħalib.

Dan il-ħalib, prodott fi kwantitajiet kbar minħabba l-pjanti speċifiċi li l-baqar jirgħu fuqhom u jieklu minnhom, huwa adattat għall-produzzjoni tal-"Caşcval de Săveni" minħabba li l-koagulazzjoni miksuba wara li jiżdied it-tames sabiex tinkiseb il-baqta hija iktar soda, u dan jagħmilha ideali għat-tip ta' pproċessar speċifiku għal dan il-ġobon partikolari.

Il-karatteristiċi tipiċi tal-"Caşcaval de Săveni" huma dovuti għal:

— il-kwalità tal-materja prima (ħalib), li għandu kontenut ta' xaħam ivverifikat ta' mill-inqas 3.2 %, u b'hekk jinfluwenza direttament l-omoġeneità tal-prodott;

— il-ħalib li jiġi pproċessat b'mod tradizzjonali, bl-istadji (bħall-qtugħ tal-koagulazzjoni b'arpa, is-samta tal-baqta, l-impastar u t-tferrigħ tal-"buric" fil-forom) imwettqa bl-idejn, biex b'hekk ikun jista' jsir monitoraġġ aħjar tal-istadji tal-produzzjoni;

— il-maturazzjoni twila tal-prodott (60 jum) f'temperatura baxxa (minn 2 °C sa 8 °C), sakemm jikseb togħma kemxejn morra simili għall-ġewż, li hija kkawżata mill-fermentazzjoni proteolitika.

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika, is-sottostrat tal-ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi lokali tiffavorixxi l-iżvilupp ta' mergħat naturali bi flora diversifikata, li tikkontribwixxi għall-kwalità tal-ħalib użat biex isir il-"Caşcaval de Săveni".

Il-karatteristiċi tal-ħalib huma dovuti għall-għoljiet immewwġin li jiffavorixxu l-iżvilupp ta' bwar u mergħat bi flora diversifikata: 50-60 % ħaxix, 35-40 % speċi leguminużi u 5-10 % għelejjel tal-foraġġ ta' familji oħra, li jirriżulta f'mergħat ta' kwalità għolja b'mod mhux tas-soltu. L-abbundanza tal-varjetajiet ta' pjanti tippermetti li jinkiseb ammont kbir ta' għalf permezz ta' tkabbir mill-ġdid tajjeb u tal-kontenut għoli ta' proteini u vitamini li huma meħtieġa għan-nutrizzjoni tal-annimali. Barra minn hekk, ir-ragħa naturali fil-mergħat fuq l-għoljiet fiż-żona ġeografika identifikata ta' Săveni jippermetti li jinkiseb ħalib li jippreserva parti mill-aroma tal-veġetazzjoni lokali. Dawn l-aromi mbagħad jiġu trasferiti parzjalment lejn il-prodott finali.

Il-kwalità tal-"Caşcaval de Săveni" hija influwenzata mill-użu ta' ħalib mhux proċessat tal-baqar imsaħħan sa 30-33 °C biex jiġi attivat it-tames, li jippermetti l-effett tal-flora mikrobika lokali. Dan jagħmel "Caşcaval de Săveni" differenti minn prodotti oħra simili. Dan il-pass għandu rwol importanti ħafna fil-ksib tal-karatteristiki tal-"Caşcaval de Săveni".

"Caşcaval de Săveni" huwa distint minn prodotti oħra fl-istess kategorija bil-perjodu twil ta' maturazzjoni (60 jum) f'temperatura baxxa (minn 2 °C sa 8 °C). Dan il-perjodu twil ta' maturazzjoni jagħti lill-prodott konsistenza omoġenja u kremuża, u japprofondixxi l-kulur minn kulur il-krema għal isfar ċar. It-togħma għandha tonalitajiet ta' ġewż, u hemm ftit imrar minħabba l-fermentazzjoni proteolitika. Barra minn hekk, l-aroma, li ssir aktar qawwija matul il-maturazzjoni, tfakkrek f'art umda.

Iż-żona ġeografika identifikata tiffavorixxi t-trobbija tal-bhejjem, kif jidher mill-fatt li hemmhekk ilu jkun hemm swieq ta' annimali ħajjin mis-seklu 16. It-tradizzjoni tat-trobbija tal-annimali għadha għaddejja. F'termini tal-għadd ta' frat, Botoşani huwa t-tieni pajjiż l-aktar importanti fir-Rumanija, u l-mexxej fir-rigward ta' ifrat mgħammra mar-razza "Bucşan", li tipproduċi kwantitajiet kbar ta' ħalib ta' kwalità għolja.

Il-kwalità u l-abbundanza tal-ħalib fiż-żona ta' Săveni wasslu għall-kostruzzjoni tal-impjant tal-ipproċessar tal-ħalib fl-1959. Sabiex jiġi ddiversifikat il-mod kif kien jiġi pproċessat il-ħalib u biex jinkiseb prodott li jisfrutta l-potenzjal ta' din iż-żona ġeografika (fl-1963) sar rikors għal mastru manifattur tal-ġobon famuż li jismu Caranica.

Nicolae Caranica, mastru manifattur tal-ġobon, ta struzzjonijiet lil ġenerazzjonijiet ta' ħaddiema żgħażagħ minn Săveni u mid-distretti tal-madwar, u għaddielhom it-tradizzjonijiet tal-ipproċessar tal-ħalib filwaqt li għallimhom issigrieti biex jibdlu l-ħalib f'"caşcaval" u biex jikkombinaw it-tekniki tal-produzzjoni tal-"caşcaval" mal-metodi lokali: bl-użu tal-"barulă" (spatula tal-injam) għall-impastar tal-massa tal-baqta, is-samta ta' madwar 80 °C fil-qfief tal-qasab (li jippermetti li s-salmura taħraq tiskula 'l barra), l-impastar u l-iffurmar manwali tal-massa tal-baqta taħraq, it-tagħsir tal-"buric", u t-tneħħija tal-arja sabiex tinkiseb massa kompatta.

Il-ħaddiema żgħażagħ ta' dak iż-żmien imbagħad saru huma stess mastri tal-"arti" tal-manifattura tal-"caşcaval", u ppreservaw u għaddew sal-ġurnata tal-lum l-għarfien ta' kif il-ħalib mhux proċessat tal-baqar jista' jinbidel f'"caşcaval".

Fl-1986, il-gazzetta lokali tar-reġjun ta' Botoşani, *Clopotul* ("Il-Qanpiena"), ippubblikat artiklu li jgħid "Għal għexieren ta' snin, il-ħalib fl-impjant ta' Săveni baqa' jinbidel f'"caşcaval" b'mod manwali. B'riżultat ta' dan, l-impjant kellu jiġi estiż biex jissodisfa d-domanda tal-klijenti kemm fir-Rumanija kif ukoll f'pajjiżi oħra.

L-impjant "Caşcaval de Săveni" kien magħruf kemm fir-Rumanija kif ukoll barra mill-pajjiż, u l-istampa ta' dak iż-żmien irreferiet ħafna għar-reputazzjoni u l-kwalità miksuba mill-"Caşcaval de Săveni" matul iż-żmien. Barra minn hekk, ta' min isemmi wkoll artikolu li deher f'*Jurnalul de dimineaţă* (L-Aħbarijiet ta' Filgħodu) fit-28 ta' Frar 2001, intitolat "The man who gave 'caşcaval'to Romania and the world" (Ir-raġel li ta l-"caşcaval" lir-Rumanija u lid-dinja), u l-ktieb ta' Filip Corneliu "Botoşani Sequences" (Sekwenzi ta' Botoşani), ippubblikat minn Sport - Turism fl-1983 (pp. 96-97). Ingħatat deskrizzjoni dettaljata tal-attivitajiet ta' manifattura tal-ġobon tal-abitanti lokali u tar-reputazzjoni tal-"Caşcaval de Săveni" fil-ktieb miktub mill-Professur Constantin Cojocaru, "The town of Săveni – a monograph" (Il-belt żgħira ta' Săveni – monografija), ippubblikat minn AXA, Botoşani fl-2001 (pp. 194 u 195).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)