V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 15/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"CAŞCAVAL DE SĂVENI"

EU-nr.: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

BOB () BGA (X)

1. **Naam/namen**

"Caşcaval de Săveni"

2. **Aanvragend(e) land(en)**

Roemenië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productsoort*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Caşcaval de Săveni" is een halfharde kaas op basis van een verwarmde wrongelmassa, die gedurende minstens zestig dagen is gerijpt. Deze soort kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk die een enzymatische coagulatie met stremsel ondergaat en die wordt verwerkt volgens een methode die eigen is aan het gebied.

Fysische en chemische kenmerken:

Kenmerk	Meeteenheid	Waarde
Vochtigheid	%	max. 44
Vetgehalte	%	min. 23

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Kenmerk	Meeteenheid	Waarde
Vetgehalte in de droge stof	%	min. 38
Natriumchloride	%	1,5-3

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk voorkomen: Hele kubus- of cilindervormige blokken, zonder vervorming, met een schoon oppervlak. Volledig rondom zit een dunne korst, die donkerder geel is dan de binnenkant. Voor de verkoop wordt "Caşcaval de Săveni" bedekt met een wasmengsel of ingepakt in een krimpfolie.

Uiterlijk in dwarsdoorsnede: Homogeen, niet brokkelig. Geïsoleerde belletjes vanwege de fermentatie zijn toegestaan. Het product breekt niet als het in repen wordt gesneden.

Consistentie: deegachtig, elastisch, romig.

Kleur: homogeen crèmekleurig tot lichtgeel.

Smaak en aroma: Aangenaam, zowel zoet als zout, met een walnootachtige bitterheid door de proteolytische fermentatie. Naarmate de rijping vordert, worden de aroma's sterker, met een zweem van vochtige aarde vanwege de florale aroma's van de plaatselijke vegetatie, die door de grondstoffen worden doorgegeven aan het eindproduct.

Vorm en afmetingen: "Caşcaval de Săveni" is wielvormig of rechthoekig en heeft een gewicht van 0,45 tot 9 kg.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Caşcaval de Săveni" wordt gemaakt van rauwe koemelk die afkomstig is van dieren uit het afgebakende geografische gebied, die een kruising zijn van traditionele lokale runderrassen zoals "Sura de stepă" en "Bucșan" met andere runderrassen die grote hoeveelheden melk produceren.

Om te voldoen aan de voorwaarden voor het technologische productieproces van de kaas, moet de melk de volgende kenmerken vertonen:

— dichtheid van de rauwe melk: min. 1,026 g/cm^3

— totale zuurgraad: 15-19 °Th (Thorner)

— vetgehalte: min. 3,2 %

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende onderdelen van het productieproces moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied: productie van de grondstof (melk), inzameling en vervoer van de melk, ontvangst in verwerkingsinstallaties, productie van de wrongel, productie van de kaas en rijping.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket staat het volgende vermeld:

— de naam van het product — "Caşcaval de Săveni" — gevolgd door de woorden "beschermde geografische aanduiding" of de afkorting "BGA" (in de taal/talen van het land waar het product in de handel wordt gebracht);

— de naam van de producent;

— de naam van de inspectie- en certificeringsinstelling.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Vanuit administratief oogpunt stemt het geografische gebied overeen met de noordelijke helft van het district Botoșani, met de volgende plaatsen: Bucecea; Vârfu Câmpului; Cândeşti; Mihăileni; Dersca; Hilişeu-Horia; 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; Adâşeni; Coțuşca; Viişoara; Păltiniş; Rădăuți Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălăşeni; Ripiceni; Suharău.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Caşcaval de Săveni" en het geografische gebied berust op de specifieke kwaliteit van het product en zijn aloude reputatie dankzij de inspanningen van verschillende generaties melkverwerkers, te beginnen met de meester-kaasmaker Nicolae Caranica.

Dankzij de productie van melk in dit geografische gebied kan de plaatselijke grasbegroeiing op basis van traditionele praktijken optimaal worden benut en kan worden gebruikgemaakt van melk van plaatselijke dieren, die een kruising zijn van traditionele plaatselijke runderrassen, zoals "Sura de stepă" en "Bucşan", en andere runderrassen die grote hoeveelheden melk produceren.

Deze melk, die in overvloed wordt geproduceerd dankzij het specifieke voeder van de koeien, is geschikt voor de productie van "Caşcaval de Săveni", omdat de toevoeging van het stremsel voor het verkrijgen van de wrongel een steviger coagulaat oplevert, dat daardoor ideaal is voor de specifieke verwerking van deze kaas.

De typische kenmerken van "Caşcaval de Săveni" steunen op:

— de kwaliteit van de grondstof (melk), die met een gecontroleerd vetgehalte van ten minste 3,2 % de homogeniteit van het product rechtstreeks beïnvloedt;

— de traditionele verwerking van de melk, waarbij de verschillende productiefasen (snijden van het coagulaat met een harp, verwarmen van de wrongel, kneden en in vormen gieten van de "buric") met de hand worden uitgevoerd en dus beter kunnen worden gecontroleerd;

— de lange rijping (zestig dagen) van het product bij een lage temperatuur (2 tot 8 °C) tot het een enigszins bittere smaak krijgt die doet denken aan walnoten, wat het gevolg is van de proteolytische fermentatie.

Het samenspel tussen het geografische gebied, het bodemsubstraat en de plaatselijke klimaatomstandigheden is bevorderlijk voor de ontwikkeling van natuurlijk grasland met een diverse flora, wat de kwaliteit van de melk voor "Caşcaval de Săveni" ten goede komt.

De melk dankt zijn kenmerken aan het glooiende landschap, dat gunstig is voor de ontwikkeling van grasland en weiden met een diverse flora: 50 à 60 % zijn grassen, 35 à 40 % peulgewassen en 5 à 10 % voedergewassen van andere families. Het grasland heeft hierdoor een uiterst hoge kwaliteit. De rijke variatie aan planten zorgt, dankzij een goede hergroei, voor een hoge opbrengst van voedergewassen met een hoog gehalte aan de proteïnen en vitaminen die in de diervoeding aanwezig moeten zijn. Dankzij de natuurlijke beweiding op het heuvelachtige grasland in het afgebakende geografische gebied van Săveni kan de melk bovendien een deel van het aroma van de plaatselijke vegetatie opnemen. De melk geeft die aroma's op zijn beurt voor een stuk door aan het eindproduct.

De kwaliteit van "Caşcaval de Săveni" wordt beïnvloed door het gebruik van rauwe koemelk, die wordt verwarmd tot 30-33 °C om het stremsel te activeren, zodat de plaatselijke microbiële flora op het product kan inwerken. Hierdoor onderscheidt "Caşcaval de Săveni" zich van andere soortgelijke producten. Deze zeer belangrijke stap verleent het product zijn specifieke kenmerken.

"Caşcaval de Săveni" onderscheidt zich ook van andere producten in dezelfde categorie door de lange periode van rijping (zestig dagen) bij een lage temperatuur (2 tot 8 °C). Hierdoor krijgt het product een homogene en romige consistentie, en verandert de kleur van crèmekleurig in lichtgeel. De kaas heeft een lichte walnotensmaak, met een vleugje bitterheid door de proteolytische gisting. Het aroma, dat sterker wordt naarmate de rijping vordert, doet ook denken aan vochtige aarde.

Het afgebakende geografische gebied is gunstig voor de veehouderij, zoals blijkt uit het feit dat er al sinds de 16e eeuw dierenmarkten worden gehouden. De traditionele veehouderij wordt ook vandaag nog voortgezet. In Roemenië heeft Botoșani op één district na het meeste aantal runderen, en heeft het van alle districten de meeste runderen die zijn gekruist met het ras "Bucșan", dat grote hoeveelheden melk van hoge kwaliteit produceert.

De kwaliteit van de melk in Săveni en de grote beschikbare hoeveelheden ervan, gaven aanleiding tot de bouw van een melkfabriek in 1959. Ter diversificatie van de melkverwerking en om het potentieel van dit geografische gebied tot uitdrukking te brengen werd (in 1963) een beroep gedaan op de beroemde meester-kaasmaker Caranica.

Nicolae Caranica onderrichtte als meester-kaasmaker generaties jonge werknemers uit Săveni en naburige districten. Hij leerde hun de traditionele melkverwerkingstechnieken en wijdde hen in in de geheimen van de verwerking van melk tot "caşcaval", waarbij de technieken voor de productie van "caşcaval" werden gestoeld op lokale praktijken: gebruik van de "barulă" (een houten spatel) om de wrongelmassa te kneden, verhitting tot ongeveer 80 °C in wilgentenen manden (waardoor de warme pekel kan weglopen), handmatig kneden en vorm geven aan de op temperatuur gebrachte wrongelmassa, persen van de "buric" en verwijderen van de lucht om een compacte massa te verkrijgen.

De jonge werknemers van die tijd werden op hun beurt meesters van de "kunst" van de "caşcaval"-bereiding en dankzij hen werd de kennis over het maken van "caşcaval" op basis van rauwe melk tot op heden bewaard en doorgegeven.

In 1986 verscheen in de lokale krant van Botoşani, *Clopotul*, een artikel waarin te lezen stond dat "de fabriek van Săveni al tientallen jaren handmatig van melk "caşcaval" maakt". Vanwege de groeiende vraag van consumenten in en buiten Roemenië moest de fabriek worden uitgebreid.

De "Caşcaval de Săveni"-fabriek was bekend in en buiten Roemenië en in de toenmalige pers werd geregeld verwezen naar de faam en de kwaliteit die "Caşcaval de Săveni" in de loop der tijd had verworven. Ook vermeldenswaard zijn een artikel dat op 28 februari 2001 verscheen in de krant *Jurnalul de dimineață*, met als titel "de man die Roemenië en de wereld "caşcaval" schonk", en het boek van Filip Corneliu, "Secvențe botoşănene" (kronieken van Botoşani), dat in 1983 werd gepubliceerd in het blad Sport — Turism (blz. 96-97). Een gedetailleerde beschrijving van de plaatselijke kaasmakerij en van de faam van "Caşcaval de Săveni" is terug te vinden in het boek van professor Constantin Cojocaru, met als titel "Orașul Săveni — monografie" (De stad Săveni — een monografie), gepubliceerd door AXA, Botoşani in 2001 (blz. 194 en 195).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)