V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 15/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao registo da denominação nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) no prazo de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«CAŞCAVAL DE SĂVENI»

N.º UE: PGI-RO-02361 — 27.4.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Caşcaval de Săveni»

2. **País(es) do(s) requerente(s)**

Roménia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Caşcaval de Săveni» é um queijo curado (durante um mínimo de 60 dias), de massa coalhada escaldada e consistência semidura. Este tipo de queijo é fabricado a partir de leite de vaca cru, por coagulação enzimática com adição de coalho, a que se segue a transformação segundo um método específico da região.

Características físicas e químicas:

Características	Unidade de medida	Valor
Humidade	%	44 máx.
Teor de matéria gorda	%	23 mín.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características	Unidade de medida	Valor
Teor de gordura em matéria seca	%	38 mín.
Cloreto de sódio	%	1,5-3

Características organoléticas:

Aspeto exterior: os blocos inteiros têm forma cúbica ou cilíndrica, são uniformes e de superfície lisa. No exterior, apresenta crosta fina em todos as faces, de um amarelo mais escuro do que o interior. O «Caşcaval de Săveni» é vendido em duas formas: revestido de uma mistura de ceras ou protegido por película termorretrátil.

Aspeto depois do corte: o produto é homogéneo e não granuloso. São permitidas bolhas isoladas de fermentação. Quando fatiado, não se desfaz.

Consistência: pastosa, maleável e cremosa.

Cor: do creme ao amarelo-claro, uniforme.

Sabor e aroma: aAgradável, doce e salgado, com um ligeiro amargor, semelhante à noz, devido à fermentação proteolítica. O aroma torna-se mais pronunciado com o envelhecimento, adquirindo tonalidades florais e notas de terra húmida devido à vegetação local, que passam da matéria-prima para o produto final.

Forma e dimensões: blocos cilíndricos e retangulares. Pesam entre 0,450 kg e 9 kg.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima utilizada no fabrico do «Caşcaval de Săveni» é o leite de vaca cru, colhido na área geográfica identificada, proveniente de animais locais, cruzamentos de raças tradicionais locais, como a «Sura de stepă» e a «Bucşan», com outras raças bovinas que produzem grandes quantidades de leite.

Para que seja respeitado o processo tecnológico de fabrico do queijo, o leite deve apresentar as seguintes características:

— Densidade do leite cru — min. 1,026 g/cm^3.

— Acidez total — 15-19 °Th (Thorner)

— Teor de matéria gorda — min. 3,2% de gordura

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Devem ter lugar na área geográfica identificada as seguintes fases da produção: produção da matéria-prima (leite), recolha e transporte do leite, receção nas instalações de transformação, produção da coalhada, fabrico do queijo e cura.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere*

—

3.6. *Requisitos específicos relativos à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

O rótulo inclui os seguintes elementos:

— o nome do produto «Caşcaval de Săveni», seguido da menção «Indicaţie Geografică Protejată» [Indicação Geográfica Protegida] ou da abreviatura «IGP» [traduzida na(s) língua(s) do país em que o produto é comercializado];

— nome do produtor;

— nome do organismo de controlo e certificação.

4. **Delimitação sucinta da área geográfica**

De um ponto de vista administrativo, a área geográfica corresponde à metade norte do distrito de Botoşani, que compreende os seguintes municípios: Bucecea; Vârfu Câmpului; Cândeşti; Mihăileni; Dersca; Hilişeu-Horia; Lozna; Şendriceni; Văculeşti; Brăeşti; Leorda; Dimăcheni; Corlăteni; Broscăuți; Dorohoi; Ibăneşti; Pomîrla; Cristineşti; GeorgeEnescu;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. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Caşcaval de Săveni» e a área geográfica tem por base a qualidade específica do produto e a sua reputação de longa data, que se deve ao empenho de sucessivas gerações de queijeiros que se dedicaram à transformação do leite, a começar pelo mestre queijeiro Nicolae Caranica.

A produção de leite nesta área geográfica permite não só a otimização dos recursos pastoris da região, conforme as práticas tradicionais, mas também a utilização do leite de animais locais, que são um cruzamento de raças antigas regionais, como a «Sura de stepă» e a «Bucşan», com outras raças de bovinos que produzem grandes quantidades de leite.

Este leite, produzido em grandes quantidades, graças às plantas dos pastos e às forragens de que se alimentam os animais, presta-se à produção de «Caşcaval de Săveni», já que a coalhada obtida após a adição do coalho é mais firme e, por isso, particularmente adequada ao processo de transformação específica deste queijo.

O «Caşcaval de Săveni» deve a sua especificidade:

— à qualidade da matéria-prima (leite), cujo teor mínimo de matéria gorda de 3,2% é controlado, influindo diretamente na homogeneidade do produto;

— à transformação tradicional do leite (que implica cortar a coalhada com lira de queijo, escaldá-la, amassar e vazar o «buric» nos moldes), efetuada manualmente, que permite um melhor controlo das etapas de produção;

— à cura prolongada do produto (60 dias) a baixa temperatura (2 °C a 8 °C), até adquirir um sabor ligeiramente amargo, semelhante à noz, decorrente da fermentação proteolítica.

A relação entre a área geográfica, o substrato dos solos e as condições climáticas locais é favorável ao desenvolvimento de pastagens naturais com uma flora diversificada, o que contribui para a qualidade do leite utilizado no fabrico do «Caşcaval de Săveni».

As características do leite devem-se ao relevo acidentado que propicia o desenvolvimento de prados e pastagens de flora diversificada constituída por 50-60% de gramíneas, 35-40% de leguminosas e 5-10% de espécies forrageiras de outras famílias, que dão origem a pastagens de qualidade excecional. A abundância de espécies vegetais permite um rendimento elevado das forragens, que se deve à boa regeneração dos pastos e ao elevado teor de proteínas e de vitaminas necessárias para a alimentação animal. Além disso, o pastoreio natural nas pastagens acidentadas da área geográfica identificada de Săveni permite obter um leite que preserva parte dos aromas da vegetação local que se encontram no produto final.

A qualidade do «Caşcaval de Săveni» deve-se também à utilização de leite de vaca cru, aquecido até 30-33 °C, de modo a ativar o coalho e permitir a ação da flora microbiana local, obtendo-se assim um produto que se distingue de outros do mesmo tipo. Esta etapa tem um papel muito importante na obtenção das características do «Caşcaval de Săveni».

O «Caşcaval de Săveni» distingue-se dos outros produtos da mesma categoria pelo longo período de cura (60 dias) a baixas temperaturas (2 °C a 8 °C). Este longo período de cura confere ao produto uma consistência homogénea e cremosa, intensificando a cor, que vai do creme ao amarelo-claro. No sabor distinguem-se notas de nozes e um ligeiro amargor devido à fermentação proteolítica. O aroma, que se vai tornando mais intenso ao longo da cura, lembra a terra molhada.

A área geográfica identificada é favorável à criação de gado, tal como atesta o facto de aí existirem mercados de animais vivos desde o século XVI. A tradição de criação de gado continua. Em termos de efetivos bovinos, Botoșani é o segundo distrito mais importante da Roménia e o primeiro em híbridos da raça «bucșan», que produz grandes quantidades de leite de alta qualidade.

A qualidade e abundância do leite na região de Săveni levaram à construção da unidade de transformação de leite em 1959. A fim de diversificar as modalidades de transformação do leite e obter um produto capaz de explorar o potencial da área geográfica, recorreu-se, em 1963, aos serviços um mestre queijeiro de renome, Caranica.

Nicolae Caranica, mestre queijeiro, formou gerações de jovens aprendizes, de Săveni e dos distritos vizinhos, transmitindo-lhes as tradições de processamento do leite, ensinando-lhes os segredos da transformação do leite em «caşcaval» e combinando as técnicas de produção do «caşcaval» com os métodos locais: a utilização da «barulă» (espátula de madeira) para amassar a massa da coalhada, a cerca de 80 °C, em cestos de salgueiro (que permite escoar a água quente da salmoura), a amassadura manual e a moldagem da coalhada quente, a prensagem do «buric» e a remoção do ar para obter uma massa compacta.

Os jovens aprendizes tornaram-se, por sua vez, em mestres da arte de fabrico do «caşcaval», preservando e transmitindo até hoje as técnicas de transformação do leite de vaca cru em «caşcaval».

Em 1986, o jornal local de Botoşani, *Clopotul* («O Sino»), publicou um artigo em que se lia o seguinte: «Na queijaria Săveni, a transformação do leite em "caşcaval" faz-se há décadas de forma artesanal. Foi preciso ampliar as instalações para satisfazer a procura, na Roménia como no estrangeiro.»

A queijaria onde se fabricava o «Caşcaval de Săveni» era conhecida tanto na Roménia como no estrangeiro, como atestam as inúmeras referências na imprensa da época à reputação e qualidade do «Caşcaval de Săveni» adquiridas ao longo do tempo. É de referir ainda o artigo publicado no *Jurnalul de dimineață*, «Diário da Manhã», em 28 de fevereiro de 2001, intitulado «O homem que deu caşcaval à Roménia e ao mundo», e o livro de Filip Corneliu, «Sequências de Botoşani», publicado pelo Desporto — Turismo em 1983 (p. 96-97). Na obra intitulada «A cidade de Săveni — uma monografia», publicada pela AXA, Botoşani em 2001 (p. 194 e 195), o professor Constantin Cojocaru faz uma descrição detalhada da atividade queijeira local e da reputação do «Caşcaval de Săveni».

Referência à publicação do caderno de especificações

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

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).