V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 15/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1] în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„CAȘCAVAL DE SĂVENI”

Nr. UE: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Caşcaval de Săveni”

2. **Țara solicitantă (țările solicitante)**

România

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Caşcaval de Săveni” este o brânză maturată (maturare minimă 60 de zile) cu pastă opărită, având o consistență semitare. Acest sortiment de caşcaval se obține din lapte de vacă crud prin coagularea enzimatică cu cheag și prelucrarea conform unei metode specifice zonei.

Caracteristici fizice și chimice:

Caracteristică	UM	Valoare
Umiditate	%	max. 44
Substanță grasă	%	min. 23

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristică	UM	Valoare
Grăsime raportată la substanță uscată	%	min. 38
Clorură de sodiu	%	1,5-3

Caracteristici organoleptice:

Aspect exterior: Bucăți întregi de formă paralelipipedică sau cilindrică, nedeformate, cu suprafață curată. Suprafața exterioară prezintă o coajă subțire pe toate fețele, de un galben mai intens decât interiorul. Produsul „Caşcaval de Săveni" se comercializează în două variante: caşcaval protejat cu amestecuri de ceruri sau caşcaval protejat cu folii termocontractibile.

Aspect în secțiune: Produsul este omogen și legat. Se admit rare goluri de fermentare. Felia de caşcaval se desface în fâșii, fără a se sfărâma.

Consistența: consistență păstoasă, elastică și onctuoasă.

Culoare: alb-gălbui spre galben deschis, uniformă în toată masa.

Gust și miros: Plăcut, dulceag și sărat în același timp, simțindu-se gustul ușor amărui asemănător miezului de nucă, datorat fermentației proteolitice. Mirosul se intensifică în timpul maturării, apropiindu-se de cel al pământului reavăn datorat vegetației locale (arome florale), arome transmise produsului final prin intermediul materiei prime.

Forme și dimensiuni: roți și calupuri dreptunghiulare de „Caşcaval de Săveni" în greutate de 0,450 kg până la 9 kg.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materia primă folosită pentru fabricarea produsului „Caşcaval de Săveni" este laptele de vacă crud colectat din aria geografică delimitată, provenit de la animale locale care sunt metiși ai unor rase vechi locale precum „Sura de stepă" și „Bucșan" încrucișate cu alte rase de bovine cu performanțe productive ridicate.

Pentru a corespunde procesului tehnologic de obținere, laptele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— Densitatea laptelui crud – min. 1,026 g/cm^3.

— Aciditatea totală – 15-19 °T (Thörner).

— Conținutul de grăsime – min 3,2 % grăsime.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție care se desfășoară în aria geografică delimitată sunt: producția laptelui materie primă, colectarea și transportul laptelui, recepția în unitățile de prelucrare, obținerea cașului başchiu, fabricarea caşcavalului și maturarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă se va înscrie:

— numele produsului, „Caşcaval de Săveni", urmat de mențiunea „Indicație Geografică Protejată" sau acronimul „IGP" [tradus în limba (limbile) țării în care este comercializat produsul];

— numele producătorului;

— denumirea organismului de inspecție și certificare.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Din punct de vedere administrativ, aria geografică corespunde jumătății de nord a județului Botoșani, respectiv: Bucecea; Vârfu Câmpului; Cândești; Mihăileni; Dersca; Hilișeu-Horia; Lozna; Șendriceni; Văculești; Brăești; Leorda; Dimăcheni; Corlăteni; Broscăuți; Dorohoi; Ibănești; Pomârla; Cristinești; George Enescu; Cordăreni; Vorniceni; Ungureni; Unțeni; Știubieni; Havârna; Hudești; Concești; Darabani; Mileanca; Drăgușeni; Săveni; Vlăsinești; Dângeni; Trușești; Dobârceni; Hănești; Avrămeni; Adășeni; Coțușca; Viișoara; Păltiniș; Rădăuți Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălășeni; Ripiceni; Suharău.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre produsul „Caşcaval de Săveni” și aria geografică se bazează pe calitatea specifică a produsului și pe reputația dobândită în timp, datorată activității depuse de generații succesive de lucrători în prelucrarea laptelui, începând cu meșterul Nicolae Caranica.

Producția de lapte din această arie permite nu doar utilizarea în mod optim a resurselor locale de furaje, cu respectarea obiceiurilor tradiționale, ci și valorificarea laptelui de la animale locale care sunt metișii ai unor rase vechi locale precum „Sura de stepă” și „Bucșan” încrucișate cu alte rase de bovine cu performanțe productive ridicate.

Acest lapte, produs în cantități semnificative grație plantelor specifice pe care le pasc animalele și care sunt utilizate ca nutreț, este potrivit pentru producția de „Caşcaval de Săveni”, deoarece coagulul obținut după adăugarea cheagului pentru obținerea cașului baschiu este mai ferm, drept pentru care este deosebit de potrivit pentru prelucrarea specifică a caşcavalului de Săveni.

Caracteristicile tipice ale produsului „Caşcaval de Săveni” se datorează:

— calității laptelui materie primă cu un conținut de grăsime de min. 3,2 %, care este controlat și care influențează direct omogenitatea produsului;

— prelucrării tradiționale a laptelui, cu etape efectuate manual, precum tăierea coagulului cu harfa, opărirea baschiului, frământarea și turnarea buricului în forme (ceea ce reprezintă un control mai bun al etapelor de prelucrare);

— maturării îndelungate de 60 de zile la temperatură scăzută (2-8 °C) a produsului, până la obținerea gustului ușor amărui, asemănător miezului de nucă, datorat fermentației proteolitice.

Asocierea dintre zona geografică, substratul pedologic și condițiile climatice locale este favorabilă dezvoltării unor pășuni naturale cu o floră diversificată care contribuie la calitatea laptelui folosit pentru obținerea produsului „Caşcaval de Săveni”.

Caracteristicile laptelui se datorează reliefului colinar propice pășunilor și pajiștilor cu floră diversificată: 50-60 % graminee, 35-40 % leguminoase și 5-10 % specii furajere din alte familii, care creează pășuni de o calitate deosebită. Bogăția soiurilor de plante determină obținerea de producții ridicate de furaje prin otăvirea bună și conținutul mare în proteine și vitamine necesare asigurării hranei animalelor. Totodată, furajarea naturală pe pajiștile colinare din aria geografică delimitată a zonei Săveni conduce la obținerea unui lapte care păstrează o parte din aromele vegetației locale, arome florale transmise parțial produsului final.

Calitatea produsului „Caşcaval de Săveni” este influențată de utilizarea laptelui de vacă crud încălzit la 30-33 de grade Celsius pentru activarea cheagului, lucru care permite acțiunea florei microbiene locale, ducând la diferențierea de alte produse similare. Această etapă are un rol foarte important în obținerea caracteristicilor produsului „Caşcaval de Săveni”.

Față de alte produse din aceeași categorie, produsul „Caşcaval de Săveni” se deosebește prin perioada lungă de maturare (60 de zile) la temperatură scăzută (2-8 °C). În urma maturării îndelungate, consistența produsului este omogenă, onctuoasă, iar culoarea se accentuează, de la alb-gălbui spre galben deschis. Gustul are accente de miez de nucă, ușor amărui datorită fermentației proteolitice, iar aroma se intensifică în timpul maturării, apropiindu-se de cea a pământului reavăn.

Aria geografică delimitată este propice creșterii animalelor, fapt dovedit prin existența unor târguri de animale încă din secolul al XVI-lea. În prezent, tradiția creșterii animalelor se menține, Botoșani fiind al doilea județ pe țară la numărul de bovine și primul ca număr de exemplare din rasa „Bucșan”, în arie producându-se cantități mari de lapte de calitate.

Calitatea și abundența laptelui în zona Săveni au condus la construirea fabricii de prelucrare a laptelui în anul 1959. Pentru diversificarea modului de prelucrare a laptelui a fost adus meșterul Caranica (1963), specialist recunoscut ca „meșter de cașcaval”, în vederea obținerii unui produs care să pună în valoare potențialul ariei geografice.

Meșterul Nicolae Caranica, specialist în prelucrarea laptelui, a „școlit” generații de tineri lucrători din Săveni și din zonele învecinate care moșteniseră îndeletnicirea prelucrării laptelui, învățându-i secretele prelucrării laptelui în cașcaval, îmbinând tehnicile de producere a cașcavalului cu metodele locale: utilizarea „barulei” la amestecarea cașului opărit (cca 80 °C) în coșuri din nuiele de răchită (care permit scurgerea saramurii fierbinți), frământarea manuală și turnarea pastei fierbinți, strângerea „buricului” și eliminarea aerului pentru obținerea unei paste compacte.

Tinerii lucrători de atunci au devenit, la rândul lor, meșteri în „arta cașcavalului”, păstrând și transmițând până în prezent tehnica de prelucrare a laptelui crud de vacă în „cașcaval”.

În anul 1986, într-un articol din ziarul local „Clopotul”, se precizează următoarele: „Operația de prelucrare a laptelui în cașcaval la fabrica din Săveni se face de ani și ani manual”, ceea ce a necesitat extinderea capacității fabricii de cașcaval pentru a satisface solicitările clienților interni și externi.

Fabrica de cașcaval de la Săveni a fost renumită în țară și în străinătate, în presa vremii existând numeroase referiri la notorietatea și calitatea pe care cașcavalul a dobândit-o în decursul anilor. De asemenea, menționăm articolul „Omul care a dat cașcaval țării și lumii întregi” apărut în „Jurnalul de dimineață”, ediția din 28 februarie 2001, și cartea lui Corneliu Filip „Secvențe botoșănene”, apărută la editura Sport-Turism în anul 1983, p. 96-97. O prezentare detaliată a îndeletnicirii localnicilor și a reputației produsului „Cașcaval de Săveni” a fost menționată în cartea profesorului Constantin Cojocaru, „Orașul Săveni – monografie”, editura AXA, Botoșani, 2001, p. 194-195.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]