V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 15/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CAŞCAVAL DE SĂVENI“

EÚ č.: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov:**

„Caşcaval de Săveni“

2. **Krajina žiadateľa**

Rumunsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Caşcaval de Săveni“ je polotvrdý zrejúci syr (dozrievajúci najmenej 60 dní) s obsahom sparenej syreniny. Tento druh syra sa vyrába zo surového kravského mlieka enzymatickou koaguláciou pomocou syridla a spracúva sa podľa metódy špecifickej pre danú oblasť.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Vlastnosť	Jednotka mer.	Hodnota
Vlhkosť	%	max. 44
Obsah tuku	%	min. 23

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vlastnosť	Jednotka mer.	Hodnota
Podiel tuku v sušine	%	min. 38
Chlorid sodný	%	1,5 – 3

Organoleptické vlastnosti:

Vonkajší vzhľad: celé bloky majú kvádrový alebo valcový tvar, nedeformovaný, s čistým povrchom. Zvonku je na všetkých stranách tenká žltá kôrka, ktorá je tmavšia ako vnútro. Syr „Caşcaval de Săveni“ sa predáva v dvoch formách: s povlakom voskovej zmesi alebo pokrytý zmršťovacou fóliou.

Vzhľad na reze: výrobok je homogénny a nedrobivý. Povolené sú sporadické bublinky po fermentácii. Plátky výrobku sa oddeľujú v prúžkoch, bez pretrhnutia.

Konzistencia: cestovitá, pružná a krémová.

Farba: krémová až svetložltá, v každom bloku všade rovnaká.

Chuť a vôňa: príjemná, sladká aj slaná, s náznakom horkosti, pripomínajúca vlašské orechy, čo je spôsobené proteolytickou fermentáciou. Počas dozrievania sa vôňa zintenzívňuje a pripomína vlhkú zeminu vďaka miestnej vegetácii (kvetinové vône) a tieto vône sa prenášajú cez surovinu do konečného výrobku.

Tvar a rozmery: bochníky v tvare kolies a pravouhlé bloky syra „Caşcaval de Săveni“ vážia od 0,45 kg do 9 kg.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovina, ktorá sa používa na výrobu syra „Caşcaval de Săveni“, je surové kravské mlieko, zozbierané z vymedzenej zemepisnej oblasti od miestnych zvierat, ktoré sú zmesou tradičných miestnych plemien hovädzieho dobytka, ako sú „Sura de stepă“ a „Bucşan“, krížených s inými plemenami hovädzieho dobytka, ktoré produkujú veľké množstvá mlieka.

Aby mlieko bolo v súlade s technologickým procesom výroby syra, musí mať tieto vlastnosti:

— Hustota surového mlieka – min. 1,026 g/cm^3

— Celková kyslosť – 15 – 19 °Th (Thorner)

— Obsah tuku – min. 3,2 % tuku

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa uskutočňujú tieto kroky výroby: výroba suroviny (mlieka), zber a preprava mlieka, prijímanie do spracovateľských zariadení, výroba syreniny, výroba syra a dozrievanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete sa uvádza:

— názov výrobku „Caşcaval de Săveni“, za ktorým nasledujú slová „Indicaţie Geografică Protejată“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ (CHZO) [preložené do jazyka (jazykov) krajiny, v ktorej sa výrobok uvádza na trh],

— názov/meno výrobcu,

— názov inšpekčného a certifikačného orgánu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Z administratívneho hľadiska zodpovedá zemepisná oblasť severnej polovici župy Botoşani, menovite obciam: 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, Adăşeni, Coțuşca, Viişoara, Păltiniş, Rădăuți Prut, Mitoc, Manoleasa, Mihălăşeni, Ripiceni, Suharău.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi syrom „Caşcaval de Săveni“ a zemepisnou oblasťou je založená na špecifickej kvalite výrobku a na jeho dlhodobej dobrej povesti vďaka spracovaniu mlieka, o ktorú sa snaží viac generácií spracovateľov, počnúc skúseným výrobcom syrov, Nicolaeom Caranicom.

Výroba mlieka v tejto zemepisnej oblasti umožňuje nielen optimálne využívanie miestnych zdrojov spásania v súlade s tradičnými postupmi, ale aj využívanie mlieka získaného od miestnych zvierat, ktoré sú zmesou tradičných miestnych plemien hovädzieho dobytka, ako sú „Sura de stepă“ a „Bucşan“, krížených s inými plemenami hovädzieho dobytka, ktoré produkujú veľké množstvá mlieka.

Toto mlieko, vyrobené vo veľkých množstvách vďaka špecifickým rastlinám, ktoré dobytok spása a ktorými sa kŕmi, je vhodné na výrobu syra „Caşcaval de Săveni“, pretože zrazenina získaná po pridaní syridla na získanie syreniny je tuhšia a ideálna na spracovanie špecifické pre tento osobitý syr.

Typické vlastnosti syra „Caşcaval de Săveni“ sú dôsledkom:

— kvality suroviny (mlieka), ktorá má overený obsah tuku minimálne 3,2 %, a teda priamo ovplyvňuje homogénnosť výrobku,

— spracovania mlieka tradičným spôsobom, ktorého fázy (napríklad zrážanie so syrárskou harfou, sparenie syreniny, miesenie a nalievanie masy „buric“ do foriem) sa vykonávajú manuálne, čo umožňuje lepšie sledovanie jednotlivých fáz výroby,

— dlhého dozrievania výrobku (60 dní) pri nízkej teplote (2 °C až 8 °C), až kým nezíska mierne horkú chuť podobnú vlašským orechom, ktorá je spôsobená proteolytickou fermentáciou.

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou, pôdnym substrátom a miestnymi klimatickými podmienkami je priaznivá pre rozvoj prírodných pasienkov s rôznorodou flórou, ktorá prispieva ku kvalite mlieka používaného na výrobu syra „Caşcaval de Săveni“.

Vlastnosti mlieka sa dosahujú vďaka zvlneným kopcom, ktoré sú priaznivé pre rozvoj trávnatých porastov a pasienkov s diverzifikovanou flórou: 50 – 60 % trávy, 35 – 40 % strukovinových druhov a 5 – 10 % krmovinových plodín iných čeľadí, čo vedie k vzniku pasienkov s nezvyčajne vysokou kvalitou. Veľké množstvo odrôd rastlín umožňuje vysoké výnosy krmiva vďaka dobrému opätovnému rastu a vysokému obsahu bielkovín a vitamínov, ktoré sú potrebné na výživu zvierat. Okrem toho prírodné pastviny na kopcovitých pasienkoch vo vymedzenej zemepisnej oblasti Săveni umožňujú získať mlieko, v ktorom sa zachováva časť vône miestnej vegetácie. Tieto vône sa potom čiastočne prenesú do konečného výrobku.

Kvalita syra „Caşcaval de Săveni“ je ovplyvnená používaním surového kravského mlieka zohriateho na 30 – 33 °C s cieľom aktivovať syridlo, čo umožňuje pôsobenie miestnej mikrobiálnej flóry. Tým sa syr „Caşcaval de Săveni“ odlišuje od iných podobných výrobkov. Tento krok zohráva veľmi dôležitú úlohu pri dosahovaní vlastností syra „Caşcaval de Săveni“.

„Caşcaval de Săveni“ sa odlišuje od ostatných výrobkov v tej istej kategórii dlhým obdobím dozrievania (60 dní) pri nízkej teplote (2 °C až 8 °C). Toto dlhé obdobie dozrievania dáva výrobku homogénnu a krémovú konzistenciu a zosilňuje farbu z krémovej na svetložltú. Chuť má tóny vlašských orechov a v dôsledku proteolytickej fermentácie miernu horkosť. Okrem toho vôňa, ktorá sa v priebehu dozrievania stáva silnejšou, pripomína vlhkú zeminu.

Vymedzená zemepisná oblasť je priaznivá pre chov hospodárskych zvierat, o čom svedčí skutočnosť, že od 16. storočia tu existujú trhy so živými zvieratami. Tradícia chovu hospodárskych zvierat pokračuje. Pokiaľ ide o počet kusov hovädzieho dobytka, Botoşani je druhá najdôležitejšia župa v Rumunsku, ktorá má vedúce postavenie, pokiaľ ide o dobytok krížený s plemenom „Bucşan“ produkujúcim veľké množstvá vysokokvalitného mlieka.

Kvalita a veľké množstvo mlieka v oblasti Săveni viedli v roku 1959 k výstavbe závodu na spracovanie mlieka. S cieľom diverzifikovať spôsob spracovania mlieka a získať výrobok, ktorým by sa využil potenciál tejto zemepisnej oblasti, o pomoc bol (v roku 1963) požiadaný slávny skúsený výrobca syrov menom Caranica.

Nicolae Caranica, skúsený výrobca syrov, učil generácie mladých pracovníkov zo Săveni a susedných okresov a odovzdával im tradície spracovania mlieka, pričom ich učil tajomstvu premeny mlieka na „caşcaval" a kombinovaniu techník výroby syra „caşcaval" s miestnymi metódami: použitie drevenej špachtle „barulă" na miesenie syreniny, sparenie pri teplote približne 80 °C v košoch z vŕbového prútia (ktoré umožňujú vytekanie horúceho soľného roztoku), ručné miesenie a formovanie horúcej syreniny, lisovanie masy „buric" a odstraňovanie vzduchu s cieľom získať kompaktnú hmotu.

Títo mladí pracovníci sa postupne stali majstrami „umenia" výroby syra „caşcaval", pričom sa doteraz zachovali a rozšírili poznatky o tom, ako premeniť surové kravské mlieko na „caşcaval".

V roku 1986 miestne noviny regiónu Botoşani *Clopotul* („Zvon") uverejnili článok, v ktorom sa uvádza, že mlieko sa v závode Săveni desaťročia premieňa na „caşcaval" ručne. V dôsledku toho bolo nutné závod rozšíriť s cieľom uspokojiť dopyt zákazníkov v Rumunsku aj v zahraničí.

Závod „Caşcaval de Săveni" bol známy tak v Rumunsku, ako aj v zahraničí a vtedajšia tlač často odkazovala na dobrú povesť a kvalitu, ktorú „Caşcaval de Săveni" časom získal. Za zmienku stojí aj článok, ktorý sa 28. februára 2001 objavil v publikácii *Jurnalul de dimineață* (Ranné správy), s názvom „Omul care a dat caşcaval țării și lumii întregi" (Muž, ktorý dal Rumunsku a svetu syr caşcaval) a kniha Filipa Corneliua s názvom „Secvențe botoșănene", ktorú v roku 1983 vydal Sport-Turism (s. 96 – 97). V knihe s názvom „Orașul Săveni – monografie", ktorej autorom je profesor Constantin Cojocaru a ktorú v roku 2001 vydalo vydavateľstvo AXA, Botoşani, sa uvádza podrobný opis výroby syra miestnych obyvateľov a dobrej povesti syra „Caşcaval de Săveni" (s. 194 a 195).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)