V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 15/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«CAŞCAVAL DE SĂVENI»

n.º UE: PGI-RO-02361 de 27.4.2017.

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Caşcaval de Săveni»

2. **Estado miembro o tercer país**

Rumanía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

El «Caşcaval de Săveni» es un queso madurado (durante un mínimo de 60 días), semiduro y con una masa de cuajada calentada. Este tipo de queso se elabora con leche de vaca cruda, que se somete a coagulación enzimática con cuajo seguida de una transformación según un método específico de la zona.

Características físicas y químicas:

Característica	Unidad de medida	Valor
Humedad	%	máx. 44
Contenido de materia grasa	%	mín. 23

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

Característica	Unidad de medida	Valor
Materia grasa sobre extracto seco	%	mín. 38
Cloruro de sodio	%	1,5 a 3

Características organolépticas:

Aspecto externo: las piezas enteras presentan una forma cilíndrica o paralelepípeda, sin deformaciones y con una superficie limpia. El exterior lo recubre una delgada corteza en todas las caras, cuyo color es de un amarillo más oscuro que el interior. El «Caşcaval de Săveni» se comercializa de dos formas: recubierto de una mezcla de ceras o protegido por una película termorretráctil.

Aspecto de los cortes: el producto es homogéneo y no grumoso. Se permiten burbujas aisladas de fermentación. Las lonchas del producto se desprenden en láminas sin quebrarse.

Consistencia: pastosa, elástica y cremosa.

Color: crema tirando a amarillo pálido, uniforme en toda la pieza.

Sabor y aroma: agradable, dulce y salado a la vez, con un ligero amargor, que recuerda a la nuez, debido a la fermentación proteolítica. El aroma se intensifica durante la maduración y adquiere unos aromas florales, que recuerdan a la tierra húmeda debido a la vegetación local, y se transfieren a través de la materia prima al producto final.

Forma y dimensiones: piezas circulares y rectangulares de «Caşcaval de Săveni» con un peso de entre 0,45 kg y 9 kg.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La materia prima utilizada para la elaboración del «Caşcaval de Săveni» es la leche de vaca cruda, recogida en la zona geográfica definida obtenida de los animales locales, que son un cruce de razas locales tradicionales, como «Sura de stepă» y «Bucşan», con otras razas bovinas que producen grandes cantidades de leche.

Para ajustarse al proceso tecnológico de elaboración del queso, la leche debe presentar las características siguientes:

— Densidad de la leche cruda: mín. 1,026 g/cm^3.

— Acidez total: de 15 a 19 °Th (Thörner)

— Contenido de materia grasa: mín. 3,2 %

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Han de llevarse a cabo en la zona geográfica definida las fases de la producción que se mencionan a continuación: la producción de la materia prima, es decir, la leche, la recogida y el transporte de esta y su recepción en instalaciones de tratamiento, la obtención del requesón, la elaboración del queso y su maduración.

3.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del que lleva el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado*

En el etiquetado consta, entre otros:

— el nombre del producto, «Caşcaval de Săveni», seguido de la mención «Indicaţie Geografică Protejată» (Indicación Geográfica Protegida) o la abreviatura «IGP» (traducida a la lengua o lenguas del país en el que se comercializa el producto);

— el nombre del productor;

— el nombre del organismo de control y certificación.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Desde una perspectiva administrativa, la zona geográfica corresponde a la mitad norte de la región de Botoşani, a saber: Bucecea; Vârfu Câmpului; Cândeşti; Mihăileni; Dersca; Hilişeu-Horia; Lozna; Şendriceni; Văculeşti; Brăeşti; Leorda; Dimăcheni; Corlăteni; Broscăuţi; Dorohoi; Ibăneşti; Pomîrla; Cristineşti; George Enescu; Cordăreni; Vorniceni; Ungureni; Unţeni; Ştiubieni; Havîrna; Hudeşti; Conceşti; Darabani; Mileanca; Drăguşeni; Săveni; Vlăsineşti; Dîngeni; Truşeşti; Dobîrceni; Hăneşti; Avrămeni; Adăşeni; Coţuşca; Viişoara; Păltiniş; Rădăuţi Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălăşeni; Ripiceni; Suharău.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre «Caşcaval de Săveni» y la zona geográfica se basa en la calidad específica del producto, así como en su arraigada reputación fruto del esfuerzo en la transformación de la leche de varias generaciones de trabajadores, empezando por el maestro quesero Nicolae Caranica.

La producción lechera en esta zona geográfica permite no solo el empleo óptimo de los recursos de los pastos locales, conforme a las prácticas tradicionales, sino también la utilización de la leche obtenida de los animales locales, que son un cruce entre razas locales tradicionales, como la «Sura de stepă» y «Bucşan», otras razas bovinas que producen grandes cantidades de leche.

Esta leche, producida en grandes cantidades debido a las plantas específicas de los pastos y al forraje, es adecuada para la producción del «Caşcaval de Săveni» porque el coágulo que se obtiene tras añadir el cuajo para elaborar la cuajada es más consistente, lo que hace que sea ideal para el tipo de tratamiento específico de este queso particular.

Las características típicas del «Caşcaval de Săveni» se deben a:

— la calidad de la leche como materia prima, que tiene un contenido verificado de materia grasa del 3,2 % e influye directamente en la homogeneidad del producto;

— la transformación tradicional de la leche, en la que todas las fases (como cortar la coagulación con arpa, calentar la cuajada, amasar y vaciar el «buric» en los moldes) se realizan de forma manual, lo que permite un mejor control de las fases de producción;

— la maduración prolongada del producto durante 60 días a baja temperatura (de 2 °C a 8 °C), hasta que adquiere un sabor ligeramente amargo similar al de la nuez, debido a la fermentación proteolítica.

El vínculo entre la zona geográfica, el sustrato edafológico y las condiciones climáticas locales es propicio para el crecimiento de pastos naturales con una flora diversificada que contribuye a la calidad de la leche que se utiliza para elaborar el «Caşcaval de Săveni».

La leche debe sus características a las colinas suaves que favorecen el crecimiento de pastos y prados que albergan una flora diversificada, compuesta por gramíneas (50 al 60 %), leguminosas (35 al 40 %) y especies forrajeras de otras familias (5 al 10 %), que genera pastos de calidad excepcional. La abundancia de variedades vegetales permite, gracias a un buen proceso de rebrote, la obtención de elevados rendimientos de forrajes y el alto contenido de proteínas y vitaminas necesarias para la alimentación animal. Además, el pastoreo natural en los pastos de las colinas de la zona geográfica delimitada de Săveni permite obtener una leche que conserva parte del aroma de la vegetación local, que se transfieren parcialmente, de este modo, al producto final.

La calidad del «Caşcaval de Săveni» se deriva del uso de leche de vaca cruda, calentada a una temperatura de 30-33 °C para activar el cuajo, lo que permite que la flora microbiana local actúe y origine un queso diferente de otros productos similares. Este paso adquiere un papel muy importante para obtener las características del «Caşcaval de Săveni».

El «Caşcaval de Săveni» se distingue de otros productos de la misma categoría por el largo período de maduración (60 días) que se desarrolla a baja temperatura (2° a 8 °C). Este largo período de maduración confiere al producto una consistencia homogénea y cremosa, e intensifica el color, que varía de crema a amarillo pálido. El sabor presenta notas de nuez, con un ligero amargor debido a la fermentación proteolítica. Además, el aroma, que se intensifica en el transcurso de la maduración, recuerda a la tierra húmeda.

La zona geográfica definida es adecuada para la explotación ganadera, como demuestra el hecho de que haya habido mercados de animales vivos desde el siglo XVI. Esta tradición continúa a día de hoy y, de hecho, en cuanto al número de cabezas de ganado bovino, Botoșani es la segunda región más importante de Rumanía, y la primera en el caso de ganado bovino cruzado con la raza «Bucșa», que produce en abundancia leche de gran calidad.

La calidad y abundancia de la leche en la zona de Săveni dieron lugar a la construcción de la planta de transformación de leche en 1959. Con el fin de diversificar el modo de transformación de la leche y de obtener un producto que aprovechara el potencial esta zona geográfica, se recurrió (en 1963) a un conocido maestro quesero llamado Caranica.

El maestro quesero Nicolae Caranica ha formado a generaciones de aprendices procedentes de Săveni y de las regiones vecinas, a las que les ha transmitido las tradiciones sobre la transformación de la leche y les ha enseñado los secretos del modo de transformación la leche en «caşcaval», al combinar las técnicas de producción del «caşcaval» con métodos locales: utilizar la «barulă» (espátula de madera) para trabajar la masa de la cuajada, calentándola a unos 80 °C en cestas de mimbre trenzado (que permiten el drenado de la salmuera caliente), amasarla de forma manual y darle forma a la masa cuajada caliente, presionando el «buric» y eliminando el aire con el fin de obtener una masa compacta.

Los aprendices de antaño se convirtieron, a su vez, en maestros en el arte de la elaboración del «caşcaval», que siguen conservando y transmitiendo la técnica de transformación de la leche de vaca cruda en «caşcaval».

En 1986, el periódico local de la región de Botoşani, *Clopotul* («La Campana»), publicó un artículo que afirmaba que «Durante decenios, la leche de la fábrica de Săveni se ha venido transformando en 'caşaval' manualmente, y como consecuencia, fue necesario ampliar la fábrica para satisfacer la demanda de los clientes tanto en Rumanía como en el extranjero.

La fábrica del «Caşcaval de Săveni» ganó notoriedad, tanto en Rumanía como en el extranjero, y la prensa de la época se refirió en numerosas ocasiones a la reputación y la calidad que el «Caşcaval de Săveni» había adquirido a lo largo del tiempo. Igualmente, merece la pena mencionar un artículo que apareció en el *Jurnalul de dimineaţă* (El Diario de la Mañana) el 28 de febrero de 2001, titulado «El hombre que regaló el 'caşcaval' a Rumanía y al mundo», y el libro de Filip Corneliu «Secuencias de Botoşani», publicado en 1983 por Sport-Turism (pp. 96-97). En su libro, titulado «Oraşul Săveni – Monografie» (Monografía de la ciudad de Săveni), el profesor Constantin Cojocaru ofrece una presentación detallada de las actividades locales de los habitantes relacionadas con la elaboración del queso y de la reputación del «Caşcaval de Săveni», (ediciones AXA, Botoşani, 2001, pp. 96 y 97).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)