V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 15/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att inom tre månader från detta offentliggörande göra invändningar, i enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”CAŞCAVAL DE SĂVENI”

EU-nr: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

”Caşcaval de Săveni”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumänien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Caşcaval de Săveni” är en halvhård mognadslagrad ost (lagrad i minst 60 dagar) med skållad ostmassa. Osten framställs av obehandlad komjölk som löpläggs och bearbetas enligt metoder som är specifika för området.

Fysikaliska och kemiska egenskaper

Särskilda egenskaper	Måttenhet	Värde
Vattenhalt	%	högst 44
Fetthalt	%	minst 23

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Särskilda egenskaper	Måttenhet	Värde
Fetthalt i torrsubstansen	%	minst 38
Natriumklorid	%	1,5–3

Organoleptiska egenskaper:

Utseende: Hela ostar är regelbundet formade, som ett rätblock eller en cylinder, och har en ren yta. På ostens utsida finns en tunn skorpa som är mörkare gul än insidan. ”Caşcaval de Săveni” säljs i två format – antingen överdragen med en vaxblandning eller inslagen i värmekrympt film.

Snittytans utseende: Osten är homogen och inte grynig. Enstaka fermenteringsbubblor är tillåtna. Produkten kan skivas utan att skivorna går sönder.

Konsistens: Mjuk, elastisk och gräddig.

Färg: Gräddvit till ljusgul, färgen är enhetlig i varje ost.

Smak och doft: Behaglig, söt och salt med en aning beska som påminner om valnötter, vilket beror på den proteolytiska fermenteringen. Under mognadslagringen intensifieras smaken och får en ton av fuktig jord tack vare den lokala floran (växtaromer) vars aromer överförs via mjölkråvaran till slutprodukten.

Form och mått: Cylinderformade och rektangulära ostar som väger mellan 0,45 kg och 9 kg.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvaran till ”Caşcaval de Săveni” är obehandlad komjölk som samlas in i det avgränsade geografiska området från lokalt uppfödda djur. Kobeståndet är en blandning av traditionella inhemska raser som sura de stepă och bucşan korsade med andra koraser som ger mycket mjölk.

Mjölken måste ha följande egenskaper för att uppfylla de tekniska kraven för framställning av denna ost.

— Den obehandlade mjölken ska ha en densitet på minst 1,026 g/cm³.

— Total syrahalt: 15–19 °Th (Thorner).

— Fetthalt: Minst 3,2 %.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området: produktion av råvaran (mjölk), insamling och transport av mjölken, mottagande i bearbetningsanläggningen, ystning, osttillverkning och lagring.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska bl.a. innehålla följande:

— Produktens namn ”Caşcaval de Săveni” följt av orden ”Skyddad geografisk beteckning” eller förkortningen ”SGB” (på det eller de språk som används i det land där produkten ska saluföras).

— Namn på producentens företag.

— Kontroll- och certifieringsorganets namn.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Ur ett administrativt perspektiv motsvarar det geografiska området norra halvan av județet (länet) Botoşani, dvs. följande kommuner: Bucecea, Vârfu Câmpului, Cândeşti, Mihăileni, Dersca, Hilişeu-Horia, Lozna, Şendriceni, Văculeşti, Brăeşti, Leorda, Dimăcheni, Corlăteni, Broscăuți, Dorohoi, Ibăneşti, Pomârla, Cristineşti, George Enescu, Cordăreni, Vorniceni, Ungureni, Unțeni, Ştiubieni, Havârna, Hudeşti, Conceşti, Darabani, Mileanca, Drăguşeni, Săveni, Vlăsineşti, Dângeni, Truşeşti, Dobârceni, Hăneşti, Avrămeni, Adăşeni, Coțuşca, Viişoara, Păltiniş, Rădăuți Prut, Mitoc, Manoleasa, Mihălăşeni, Ripiceni och Suharău.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Caşcaval de Săveni” och det geografiska området grundas på produktens specifika kvalitet och dess mångåriga anseende, som i sin tur kommer sig av de kunskaper om bearbetning av mjölken som ärvts genom många generationer ostmakare, med början hos ostmästaren Nicolae Caranica.

Mjölkproduktionen i det geografiska området gör att man på ett optimalt sätt kan ta tillvara de lokala betesresurserna i enlighet med traditionella metoder, och att man kan använda sig av mjölken från de lokala besättningarna, som är en blandning av inhemska raser som sura de stepă och bucşan, korsade med andra koraser som ger stora kvantiteter mjölk.

Mjölken, som alltså produceras i rikliga mängder tack vare de specifika växter som djuren betar och utfordras med, lämpar sig väl för produktion av ”Caşcaval de Săveni” eftersom det koagel som erhålls efter löpläggningen ger en fastare ostmassa, som är idealisk för den typ av bearbetning som är specifik för just den här osten.

De typiska egenskaperna hos ”Caşcaval de Săveni” beror på

— kvaliteten hos råvaran (mjölk), som har en kontrollerad fetthalt på minst 3,2 %, vilket har en direkt inverkan på produktens homogenitet,

— den traditionella bearbetningen av mjölken, där de olika stegen (som att bryta koaglet med en ostharpa, skålla ostmassan, knåda ostmassan (*buric*) och lägga den i formar) utförs manuellt, vilket ger en bättre kontroll över de olika stegen, och

— produktens långa mognadslagring (60 dagar) vid låg temperatur (2–8 °C), tills den får en lätt beska som påminner om valnötter, vilken orsakas av den proteolytiska fermenteringen.

Sambandet mellan det geografiska området, jordmånen och de lokala klimatförhållandena gynnar uppkomsten av naturliga betesmarker med en diversifierad flora som bidrar till kvaliteten på den mjölk som används för att tillverka ”Caşcaval de Săveni”.

Mjölkens egenskaper är kopplade till de mjuka kullarna med betes- och ängsmark med en diversifierad flora som består av 50–60 % gräs, 35–40 % baljväxtarter och 5–10 % fodergrödor av annat slag, vilket ger bete av ovanligt hög kvalitet. Den rika förekomsten av olika växtsorter gör att man kan få höga avkastningar på fodergrödor genom en god återväxt och ett högt innehåll av protein och vitaminer som behövs i djurens näringsintag. Naturbetet på de sluttande betesmarkerna i det avgränsade geografiska området i Săveni gör att man får mjölk som behåller något av den lokala vegetationens aromer. Dessa aromer överförs sedan delvis till slutprodukten.

Kvaliteten på ”Caşcaval de Săveni” påverkas av att man använder obehandlad komjölk som värms upp till 30–33 °C för att aktivera löpen, vilket gör att den mikrobiella floran kan börja verka. Detta skiljer ”Caşcaval de Săveni” från andra, liknande produkter. Detta steg spelar en mycket viktig roll för att få fram de särskilda egenskaperna hos ”Caşcaval de Săveni”.

”Caşcaval de Săveni” skiljer sig också från andra produkter i samma kategori genom den långa mognadslagringen (60 dagar) i låg temperatur (2–8 °C). Den långa mognadslagringen ger produkten en homogen och gräddig konsistens och gör att färgen djupnar från gräddvit till blekgul. Smaken har toner av valnöt och en lätt beska som beror på den proteolytiska fermenteringen. Aromen, som blir starkare ju längre osten lagras, påminner också om fuktig jord.

Det avgränsade geografiska området lämpar sig bra för boskapsuppfödning, vilket framgår av det faktum att det här har funnits en livaktig handel med kreatur sedan 1500-talet. Traditionen med boskapsuppfödning lever vidare. När det gäller antalet nötkreatur är Botoşani det näst största länet i Rumänien, och det största när det gäller korsningar med rasen bucşan, som producerar rikligt med mjölk av hög kvalitet.

Den stora tillgången på högkvalitativ mjölk i Săveniområdet ledde till att en mejerifabrik anlades 1959. För att diversifiera behandlingen av mjölk och få fram en produkt som skulle ta tillvara det geografiska områdets potential vände man sig (1963) till en erkänd ostmästare vid namn Nicolae Caranica.

Ostmästaren Nicolae Caranica utbildade generationer av unga arbetare från Săveni och angränsande distrikt och lärde dem de traditionella metoderna för att bearbeta mjölk och hemligheterna med att förädla mjölk till ”Caşcaval” och att kombinera de tekniker som användes för framställning av ”Caşcaval” med lokala metoder: att använda en träspade kallad *barulă* för att knåda ostmassan, att skålla den i omkring 80 °C i videkorgar (så att den heta saltlaken kan rinna av), att knåda och forma den varma ostmassan för hand till en *buric* som pressas så att all luft går ur den och man erhåller en kompakt massa.

Dåtidens unga arbetare blev i sin tur mästare på att tillverka ”Caşcaval” och har bevarat kunskaperna om hur komjölk förädlas till ”Caşcaval” för att föra dem vidare till nästa generation.

Botoşaniregionens lokala dagstidning *Clopotul* (Klockan) publicerade 1986 en artikel där man framhöll att Săvenimejeriet har förädlat mjölk till ”Caşcaval” för hand i årtionden. Detta ledde till att mejeriet fick utökas för att möta efterfrågan både i Rumänien och utlandet.

Mejeriet som tillverkar ”Caşcaval de Săveni” var välkänt både i Rumänien och utomlands, och dåtidens medier hänvisade ofta till det goda anseende och den kvalitet som ”Caşcaval de Săveni” fått över tid. Man kan också framhålla en artikel i *Jurnalul de dimineață* (Morgonnyheterna) den 28 februari 2001, med rubriken ”Mannen som gav Rumänien och världen ’Caşcaval’” och Filip Cornelius bok *Secvente botosănene* (Botoşaniska sekvenser), utgiven av Sport - Turism 1983 (s. 96–97). En detaljerad beskrivning av lokalbefolkningens osttillverkning och av det anseende som ”Caşcaval de Săveni” åtnjuter finns i en bok av professor Constantin Cojocaru, *Orașul Săveni - Monografie* (Staden Săveni – en monografi), utgiven av AXA, Botoşani 2001 (s. 194 och 195).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)