

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 15/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAȘCAVAL DE SĂVENI”

Nr UE: PGI-RO-02361 – 27.4.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cașcaval de Săveni”

2. **Państwo lub państwa składające wniosek**

Rumunia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Cașcaval de Săveni” to półtwardy ser dojrzwały (dojrzewający przez co najmniej 60 dni) z masy parzonej. Ten rodzaj sera wytwarza się z surowego mleka krowiego, które poddaje się koagulacji z udziałem enzymów, tj. podpuszczki, oraz przetwarzaniu zgodnie z metodą specyficzną dla danego obszaru.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Cecha	Jednostka miary	Wartość
Wilgotność	%	maksymalnie 44
Zawartość tłuszczu	%	minimalnie 23

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Cecha	Jednostka miary	Wartość
Zawartość tłuszczu w stosunku do suchej masy	%	minimalnie 38
Chlorek sodu	%	1,5–3

#### Właściwości organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: całe bloki mają kształt prostopadłościanu lub walca, nie są zniekształcone, mają czystą powierzchnię. Na zewnątrz z każdej strony znajduje się cienka skórka o żółtej barwie ciemniejszej od barwy samego sera. „Caşcaval de Săveni” jest sprzedawany w dwóch postaciach: pokryty woskową otoczką lub pakowany w folię termokurczliwą.

Wygląd w przekroju: produkt jest jednorodny i zwarty. Dozwolone są pojedyncze pęcherzyki fermentacyjne. Produkt łatwo kroi się na plastry i się nie kruszy.

Konsystencja: elastyczna, sprężysta i kremowa.

Barwa: od kremowej do jasnożółtej, jednolita w całym bloku.

Smak i aromat: przyjemny, słodko-słony, z nutą goryczy, przypomina orzechy włoskie, co wynika z fermentacji proteolitycznej. Podczas dojrzewania aromat staje się bardziej intensywny i zaczyna przypominać wilgotną ziemię dzięki miejscowej roślinności (aromaty roślinne); za pośrednictwem surowca aromaty te są przenoszone do produktu końcowego.

Kształt i wymiary: kręgi i prostokątne bloki „Caşcaval de Săveni” ważące od 0,450 kg do 9 kg.

#### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowcem wykorzystywanym do wytwarzania „Caşcaval de Săveni” jest surowe mleko krowie pozyskiwane z określonego obszaru geograficznego od miejscowych zwierząt, które stanowią krzyżówkę tradycyjnych lokalnych ras bydła, takich jak „Sura de stepă” i „Bucşan”, i innych ras bydła produkujących duże ilości mleka.

Aby mleko spełniało wymogi technologicznego procesu produkcji tego sera, musi mieć następujące cechy:

- gęstość mleka surowego – minimalnie 1,026 g/cm<sup>3</sup>
- kwasowość miareczkowa – 15–19 °T (stopni Thornera)
- zawartość tłuszczu – minimalnie 3,2 % tłuszczu

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Następujące etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym: produkcja surowca (mleka), pozyskiwanie i transport mleka, odbiór w zakładach przetwarzania, produkcja skrzepu oraz produkcja i dojrzewanie sera.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykietce umieszcza się następujące informacje:

- nazwę produktu „Caşcaval de Săveni” oraz zapis „Indicație Geografică Protejată” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) (przetłumaczone na język(-i) państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu),
- nazwę producenta,
- nazwę jednostki kontrolującej i certyfikującej.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Pod względem administracyjnym obszar geograficzny odpowiada północnej części okręgu Botoszany, mianowicie obejmuje następujące miejscowości: Bucecea; Vârful Câmpului; Căndești; Mihăileni; Dersca; Hilișeu-Horia; Lozna; Șendriceni; Văculești; Brăești; Leorda; Dimăcheni; Corlăteni; Broscăuți; Dorohoi; Ibănești; Pomîrla; Cristinești; George Enescu; Cordăreni; Vorniceni; Ungureni; Unțeni; Știubieni; Havîrna; Hudești; Concești; Darabani; Mileanca; Drăgușeni; Săveni; Vlăsinești; Dîngeni; Trușești; Dobirceni; Hănești; Avrămeni; Adășeni; Coțușca; Vișoara; Păltiniș; Rădăuți Prut; Mitoc; Manoleasa; Mihălășeni; Ripiceni; Suharău.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Cașcaval de Săveni” a obszarem geograficznym opiera się na szczególnej jakości produktu i jego długoletniej renomie, którą zawdzięcza on biegłości w zakresie przetwórstwa mleka kilku pokoleń serowarów, począwszy od mistrza serowarstwa – Nicolae Caranicy.

Produkcja mleka na tym obszarze geograficznym umożliwia nie tylko optymalne wykorzystanie miejscowych zasobów pastwiskowych zgodnie z tradycyjnymi praktykami, ale również wykorzystanie mleka pozyskiwanego od miejscowych zwierząt, które stanowią krzyżówkę tradycyjnych lokalnych ras bydła, takich jak „Sura de stepă” i „Bucșan”, i innych ras bydła produkujących duże ilości mleka.

Mleko to – produkowane w dużych ilościach dzięki roślinom, na których wypasane jest bydło i z których produkuje się zielonkę – jest odpowiednie do produkcji „Cașcaval de Săveni”, ponieważ skrzep otrzymany po dodaniu podpuszczki jest twardszy, a tym samym idealny do poddania przetwarzaniu, które jest charakterystyczne dla tego konkretnego sera.

Typowe cechy „Cașcaval de Săveni” wynikają z:

- jakości surowca (mleka) o sprawdzonej zawartości tłuszczu co najmniej 3,2 %, co ma bezpośredni wpływ na jednorodność produktu,
- przetwarzania mleka w tradycyjny sposób polegający na ręcznym przeprowadzaniu niektórych etapów (takich jak krojenie skrzepu za pomocą harfy, parzenie skrzepu, ugniatanie i wlewanie *buric* do form), co pozwala na lepsze monitorowanie etapów produkcji,
- długiego dojrzewania produktu (60 dni) w niskiej temperaturze (2–8 °C), aż pojawi się lekko gorzki smak przypominający orzechy włoskie, który jest rezultatem fermentacji proteolitycznej.

Związek między obszarem geograficznym, rodzajem podłoża i miejscowymi warunkami klimatycznymi sprzyja rozwojowi naturalnych pastwisk o zróżnicowanej florze, co wpływa na jakość mleka wykorzystywanego do produkcji „Cașcaval de Săveni”.

Mleko zawdzięcza swoje cechy pagórkowatemu ukształtowaniu terenu, które sprzyja rozwojowi użytków zielonych i pastwisk o zróżnicowanej florze: 50–60 % traw, 35–40 % gatunków strączkowych oraz 5–10 % upraw roślin pastewnych z innych rodzin, które tworzą pastwiska o niezwykle wysokiej jakości. Obfitość odmian roślin umożliwia uzyskiwanie wysokich zbiorów zielonki dzięki dobremu odrastaniu i wysokiej zawartości białek i witamin, które są niezbędne w odżywianiu zwierząt. Ponadto naturalne wypasanie na pagórkowatych pastwiskach na określonym obszarze geograficznym Săveni umożliwia uzyskiwanie mleka, które zachowuje część aromatu miejscowych roślin. Aromaty te są następnie częściowo przenoszone do produktu końcowego.

Na jakość „Cașcaval de Săveni” wpływa wykorzystanie surowego mleka krowiego podgrzanego do 30–33 °C w celu aktywowania podpuszczki, co umożliwia działanie lokalnej flory bakteryjnej. To sprawia, że „Cașcaval de Săveni” różni się od innych podobnych produktów. Etap ten odgrywa bardzo istotną rolę w uzyskiwaniu cech „Cașcaval de Săveni”.

„Cașcaval de Săveni” odróżnia się od innych produktów z tej samej kategorii długim okresem dojrzewania (60 dni) w niskiej temperaturze (2–8 °C). Tak długi okres dojrzewania nadaje produktowi jednolitą i kremową konsystencję oraz pogłębia jego barwę, która z kremowej staje się jasnożółta. W smaku wyczuwalne są nuty orzechów włoskich oraz delikatna gorycz wynikająca z fermentacji proteolitycznej. Ponadto w trakcie dojrzewania aromat staje się mocniejszy i przypomina wilgotną ziemię.

Określony obszar geograficzny sprzyja hodowli zwierząt, co obrazuje fakt, że targi żywych zwierząt odbywają się tam od XVI wieku. Tradycja hodowli zwierząt jest kontynuowana. Jeśli chodzi o liczbę sztuk bydła, okręg Botoszany znajduje się na drugim miejscu wśród najważniejszych okręgów w Rumunii oraz jest liderem pod względem liczebności bydła skrzyżowanego z rasą „Bucșan”, które produkuje duże ilości wysokiej jakości mleka.

Jakość i obfitość mleka w okolicy Säveni doprowadziła do powstania tam w 1959 r. zakładu przetwórstwa mlecznego. Aby zróżnicować sposób przetwarzania mleka i uzyskać produkt, który wykorzystywałby potencjał tego obszaru geograficznego, w 1963 r. zwrócono się do słynnego mistrza serowarstwa – Nicolae Caranicy.

Mistrz Caranica szkolił pokolenia młodych serowarów z Säveni i sąsiednich gmin, przekazując im tradycje przetwarzania mleka oraz zdradzając im sekrety wytwarzania z mleka *cașcaval* i łączenia technik produkcji *cașcaval* z lokalnymi metodami: wykorzystaniem *barulă* (drewnianej szpatułki) do ugniatania masy skrzepowej, parzeniem w temperaturze ok. 80 °C w koszach z wikliny wierzbowej (które pozwalają na odpływ gorącej solanki), ręcznym ugniataniem i kształtowaniem gorącej masy skrzepowej, prasowaniem *buric* oraz usuwaniem powietrza w celu uzyskania zwartej masy.

Młodzi wówczas serowarzy stali się z czasem mistrzami sztuki wytwarzania *cașcaval*, którzy do dziś pielęgnują i przekazują wiedzę na temat wytwarzania *cașcaval* z surowego mleka krowiego.

W 1986 r. w lokalnej gazecie regionu Botoszany „Clopotul” („Dzwon”) ukazał się artykuł, w którym napisano, że: „W zakładzie w Säveni od dziesięcioleci ręcznie wytwarza się *cașcaval* z mleka. W rezultacie zakład trzeba było rozbudować, aby zaspokoić potrzeby klientów zarówno w Rumunii, jak i za granicą”.

Zakład „Cașcaval de Säveni” był znany zarówno w Rumunii, jak i za granicą, a w ówczesnej prasie pojawiały się liczne wzmianki o reputacji i jakości, jaką z biegiem czasu zdobył „Cașcaval de Säveni”. Warto wspomnieć również o artykule opublikowanym w „Jurnalul de dimineață” („Wiadomości poranne”) w dniu 28 lutego 2001 r., zatytułowanym „Człowiek, który dał Rumunii i światu *cașcaval*”, oraz o książce Filipa Corneliu pt. „Opowieści z Botoszan” wydanej przez Sport-Turism w 1983 r. (s. 96–97). Działalność serowarską lokalnych mieszkańców i reputację „Cașcaval de Säveni” szczegółowo omówił profesor Constantin Cojocaru w swojej książce pt. „Miasto Säveni – monografia”, wydanej przez AXA z Botoszan w 2001 r. (s. 194 i 195).

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

---