Ref. Ares(2019)2806378 - 25/04/2019

Document unic

„Caşcaval de Săveni”
Nr. UE: PGI-RO-02361
Trimis la data de 25-04-2019
PGI

1. DENUMIRE/DENUMIRI

„Caşcaval de Săveni” (ro)

2. ȚARA (ȚĂRILE) SOLICITANTĂ (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

Caşcavalul de Săveni este o brânză maturată (maturare minimă 60 zile) cu pastă opărită având o consistenţă semitare. Acest sortiment de caşcaval se obţine din lapte de vacă crud prin coagularea enzimatică cu cheag şi prelucrarea conform unei metode specifice zonei.

Caracteristici fizice şi chimice

Caracteristică	UM	Valoare
Umiditate	%	max. 44
Substanţă grasă	%	min. 23
Grăsime raportată la substanţă uscată	%	min. 38
Clorură de sodiu	%	1,5 - 3

Caracteristici organoleptice:

Aspect exterior: Bucăţi întregi de formă paralelipipedică sau cilindrică, nedeformate, cu suprafaţă curată. Suprafaţa exterioară prezintă o coajă subţire pe toate feţele, de un galben mai intens decât interiorul. Caşcavalul de Săveni se comercializează în două variante: caşcaval protejat cu amestecuri de ceruri sau caşcaval protejat cu folii termocontractibile.

Aspect în secţiune: Produsul este omogen, legat, se admit rare goluri de fermentare. Felia de caşcaval se desface în fâşii, fără a se sfărâma.

Consistenţa: consistenţă păstoasă, elastică şi onctuoasă.

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

Gust şi miros: Plăcut, dulceag şi sărat în acelaşi timp, simţindu-se gustul uşor amărui asemănător miezului de nucă, datorat fermentaţiei proteolitice. Mirosul se intensifică în timpul maturării apropiindu-se de cel al pământului reavăn datorat vegetaţiei locale (arome florale), arome transmise produsului final prin intermediul materiei prime.

Forme şi dimensiuni: roţi şi calupuri dreptunghiulare de caşcaval 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 Caşcavalului de Săveni este laptele de vacă crud colectat din arealul geografic delimitat.

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

- ➢ Densitatea laptelui crud - min. 1,026 g/cm^3.
- ➢ Aciditatea totală - 15-19 ºT (Thörner)
- ➢ Conţinutul de grăsime - min 3,2 % grăsime

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

Etapele de producţie ce se desfăşoară în arealul geografic delimitat sunt: producţia laptelui materie primă, colectarea şi transportul laptelui, recepţia în unităţile de procesare, obţinerea caşului başchiu, fabricarea caşcavalului şi maturarea.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a 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 menţiunea "Indicaţie Geografică Protejată" sau acronimul "IGP" (tradus în limba ţării în care este comercializat produsul);

- numele producătorului;

- numele Organismului de Inspecţie şi Certificare.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Din punct de vedere administrativ, arealul geografic corespunde jumătăţii de nord a judeţului Botoşani, respectiv: Bucecea; Vîrfu 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. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Legătura dintre caşcavalul de Săveni şi aria geografică se bazează pe calitatea specifică a produsului, cât şi pe reputaţia dobândită în timp, datorată activităţii depuse de generaţii succesive de lucrători în prelucrarea laptelului, începând cu meşterul 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 în prezent sunt metișI 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 hranei specifice, 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 specifica a cașcavalului de Săveni.

Caracteristicile tipice ale caşcavalului 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 tradiţionale a laptelui, etape efectuate manual, precum tăierea coagului cu harfa, oparirea başchiului, frământarea şi 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 oC) a produsului, până la obţinerea gustului uşor amărui, asemănător miezului de nucă, datorat fermentației proteolitice.

Asocierea dintre zona geografică, substratul pedologic şi condiţiile climatice locale este favorabilă dezvoltării unor pășuni naturale cu o floră diversificată care contribuie la calitatea laptelui folosit pentru obţinerea Caşcavalului de Săveni.

Caracteristicile laptelui se datorează reliefului colinar propice pășunilor și pajiștilor cu floră diversificată: 50-60 % graminee, 35-40 % leguminoase şi 5-10 % specii furajere din alte familii, care conferă un furaj de o calitate deosebită. Bogăția varietăților 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 arealul geografic delimitat ale zonei Săveni conduce la obţinerea unui lapte care pastrează o parte din aromele vegetaţiei locale, arome florale transmise parţial produsului final.

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

Faţă de alte produse din aceeaşi categorie, Caşcavalul de Săveni se deosebeşte prin perioada lungă de maturare (60 de zile) la temperatură scăzută (2-8oC). În urma maturării îndelungate consistenţa produsului este omogenă, onctuoasă, culoarea se accentuează, de la alb-gălbui spre galben deschis. Gustul are accente de miez de nucă, uşor amărui datorită fermentaţiei proteolitice, iar aroma se intensifică în timpul maturării apropiindu-se de cel al pământului reavăn.

Arealul geografic delimitat este propice creşterii animalelor, fapt dovedit prin existența unor târguri de animale încă din secolul al XVI-lea. În prezent tradiţia creşterii animalelor se menţine, Botoşani fiind al doilea judeţ pe ţară la numărul de bovine şi primul ca număr de exemplare cu metişi din rasa “Bucşan”, în areal producându-se cantităţi mari de lapte de calitate.

Calitatea şi abundenţa 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 meşterul Caranica (1963), specialist recunoscut ca „meşter de caşcaval” în vederea obținerii unui produs care să pună în valoare potențialul ariei geografice.

Meşterul Nicolae Caranica specialist în prelucrarea laptelui a „școlit” generaţii de tineri lucrători din Săveni şi zonele învecinate, ce moşteniseră îndeletnicirea

prelucrării laptelui, învăţând-i secretele prelucrării laptelui în caşcaval, îmbinând tehnicile de producere a caşcavalului cu metodele locale: utilizarea „barulei” la amestecarea caşului opărit (cca 80 oC) în coşuri din nuiele de răchită (care permit scurgerea saramurii fierbinţi), framântarea manuală şi turnarea pastei fierbinţi, strângerea „buricului” şi eliminarea aerului pentru obţinerea unei paste compacte.

Tinerii lucrători de atunci au devenit la rândul lor meşteri în „arta” caşcavalului, păstrând şi transmiţând până în prezent tehnica de prelucrare a laptelui crud de vacă în caşcaval.

În anul 1986, într-un articol din ziarul local “Clopotul” se precizează următoarele “Operația de prelucrare a laptelui în caşcaval la fabrica din Săveni se face de ani și ani manual”, ceea ce a necesitat extinderea capacităţii fabricii de Caşcaval pentru a satisfacere solicitărileclienţilor interni şi externi.

Fabrica de caşcaval de la Săveni a fost renumită în ţară şi în străinătate, în presa vremii existând numeroase referiri la notorietatea și calitatea caşcavalului pe care a dobândit-o în decursul anilor. Astfel, menţionăm articolul “Omul care a dat caşcaval ţării şi lumii întregi” apărut în Jurnalul de dimineaţă - ediţia din 28 februarie 2001 şi cartea lui Corneliu Filip “Secvenţe botoşănene” apărută la editura Sport – Turism în anul 1983, pag. 96 – 97. O prezentare detaliată a îndelenicirii localnicilor şi a reputaţiei Caşcavalului de Săveni s-a menţionat în cartea Profesorului Constantin Cojocaru, Oraşul Săveni- monografie, editura AXA, Botoşani, 2001, pag. 194-195

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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