

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2023/C 17/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Queso Casín”

Nr UE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Queso Casín”

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias), Hiszpania

Tel. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Strona internetowa: <http://www.dopquesocasin.es/>

Rada Regulacyjna jest organem reprezentującym podmioty gospodarcze, którego urzędowym zadaniem jest zarządzanie chronioną nazwą pochodzenia zgodnie z przepisami obowiązującego prawa (uchwała Departamentu Rolnictwa i Spójności Terytorialnej z dnia 31 lipca 2020 r. zatwierdzająca statut Rady Regulacyjnej ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Queso Casín”); do jej kompetencji należy proponowanie zmian w specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

HISZPANIA

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]
- Jednostka certyfikująca
- Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Proponowane zmiany wynikają z konieczności dostosowania specyfikacji produktu do właściwości fizycznych serów objętych ochroną, specyfiki procesów produkcyjnych, okresów produkcji, organu kontrolnego oraz normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Celem zmian jest wzmocnienie związku między produktem a obszarem, przy jednoczesnym zachowaniu autentyczności, jakości i właściwości produktu końcowego oraz zagwarantowaniu, że kwalifikuje się on do akredytacji.

5.1 Właściwości fizyczne

Zmiana dotyczy rozdziału B „Opis produktu” specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 „Opis produktu” jednolitego dokumentu.

Tekst:

„Ser w postaci dojrzalej posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyko-chemiczne:

minimalna zawartość suchej masy:	57 %
minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie:	45 %
minimalna zawartość białka w suchej masie:	35 %

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Rodzaj i wygląd: od twardego do półtwardego, dojrzwały do stanu faktury suchej lub półsuchej.

Postać: kształt nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny, z jednej strony zamieszczone oznaczenia przedstawiające motywy kwiatowe, figury geometryczne, symbole lub nazwę producenta. Średnica około 10–20 cm i wysokość 4–7 cm.

Waga: od 250 do 1 000 gramów.

Skórka: delikatna, cienka i prawie nieistniejąca, ponieważ po wielokrotnym wyrobieniu ser dojrzewa w sposób jednolity, w takim samym stopniu wewnątrz, jak i na zewnątrz. Zarówno jego część zewnętrzna, jak i wnętrze stanowią zwartą, związaną masę – czystą, suchą i lekko natłuszczoną. Ser ma barwę ciemno-kremowo-żółtą z odcieniem białej. Na górnej części ma naniesiony indywidualny znak producenta w formie płaskorzeźby.

Struktura: zwarta, krucha, od twardej do półtwardej, o żółtawej barwie, bez oczek, aczkolwiek mogą występować drobne rysy. Kruszy się przy krojeniu. Dla podniebienia daje takie samo odczucie jak masło. Konsystencja sera jest jednorodna i ser odkształca się plastycznie.

Zapach: wyrazisty i intensywny.

Smak: zależy od metody wytwarzania, zwłaszcza od liczby procesów wyrobienia w mieszarce: w przypadku intensywnego wyrobienia ser jest gorzki, pikantny, o wyrazistym smaku, do którego trzeba się przekonać, nacechowany przenikliwym prostym zapachem przyprawianego w miarę upływu czasu masła; w przypadku mniej intensywnego procesu wyrobienia smak sera jest taki sam, jedynie mniej wyrazisty. W każdym wypadku smak sera jest intensywny, wyraźny, utrzymujący się, pikantny, lekko gorzki w tylnej części jamy ustnej i pozostawiający silny posmak.

Właściwości mikrobiologiczne:

dostosowane do wymogów wynikających z obowiązujących przepisów.”

otrzymuje brzmienie:

„Ser w postaci dojrzałej posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyko-chemiczne:

minimalna zawartość suchej masy:	57 %
minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie:	45 %
minimalna zawartość białka w suchej masie:	35 %

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Rodzaj i wygląd: od twardego do półtwardego, dojrzały do stanu faktury suchej lub półsuchej.

Postać: kształt nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny, z jednej strony zamieszczone oznaczenia przedstawiające motywy kwiatowe, figury geometryczne, symbole lub nazwę producenta. Średnica do 20 cm i wysokość do 7 cm.

Masa: od 150 gramów do 1 000 gramów.

Skórka: delikatna, cienka i prawie nieistniejąca, ponieważ po wielokrotnym wyrobieniu ser dojrzewa w sposób jednolity, w takim samym stopniu wewnątrz, jak i na zewnątrz. Zarówno jego część zewnętrzna, jak i wnętrze stanowią zwartą, związaną masę – czystą, suchą i lekko natłuszczoną. Ser ma barwę ciemno-kremowo-żółtą z odcieniem białej. Na górnej części ma naniesiony indywidualny znak producenta w formie płaskorzeźby.

Struktura: zwarta, krucha, od twardej do półtwardej, o żółtawej barwie, bez oczek, aczkolwiek mogą występować drobne rysy. Kruszy się przy krojeniu. Dla podniebienia daje takie samo odczucie jak masło. Konsystencja sera jest jednorodna i ser odkształca się plastycznie.

Zapach: wyrazisty i intensywny.

Smak: zależy od metody wytwarzania, zwłaszcza od liczby procesów wyrobienia w mieszarce: w przypadku intensywnego wyrobienia ser jest gorzki, pikantny, o wyrazistym smaku, nacechowany przenikliwym prostym zapachem przyprawianego w miarę upływu czasu masła; w przypadku mniej intensywnego procesu wyrobienia smak sera jest taki sam, jedynie mniej wyrazisty. W każdym wypadku smak sera jest intensywny, wyraźny, utrzymujący się, pikantny, lekko gorzki w tylnej części jamy ustnej i pozostawiający silny posmak”.

Uzasadnienie: zmianę tę proponuje się ze względu na konieczność ustalenia wymiernych i niesubiektywnych deskryptorów właściwości organoleptycznych oraz uwzględnienia mniejszych rozmiarów produkowanych serów, co wynika z aktualnych potrzeb restauratorów, wymagających mniejszych formatów przeznaczonych do spożycia, które nie zostały jeszcze uwzględnione w specyfikacji produktu, co umożliwiłoby ich monitorowanie.

Przeprowadzono badanie dotyczące właściwości nowych formatów sera, z którego wynika, że masa produktu poniżej 250 g (150 g) nie ma wpływu na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, ponieważ wszystkie oceniane próbki uzyskały wynik powyżej 55 punktów (produkt odpowiedni); w związku z tym właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne nie są bezpośrednio związane z masą produktu.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na podstawowe właściwości i autentyczność produktu objętego ChNP.

5.2 **Obszar geograficzny**

Zmiana dotyczy rozdziału C („Obszar geograficzny”) specyfikacji produktu.

Zmiana w akapicie czwartym:

Tekst:

„Znajdują się one w środkowo-wschodniej części Asturii, a ich obszar geograficzny wynosi 66 068 ha, z czego 21 642 ha jest wykorzystywane jako pastwiska.”

otrzymuje brzmienie:

„Znajdują się one w środkowo-wschodniej części Asturii, a ich obszar geograficzny wynosi 66 068 ha.”

Uzasadnienie: proponuje się wykreślenie informacji o liczbie hektarów wykorzystywanych na pastwiska na obszarze geograficznym, ponieważ obszary wykorzystywane na pastwiska zmieniają się w czasie. Wykreślenie to nie wpływa na podstawowe właściwości ani autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

5.3 **Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru**

Zmiana dotyczy rozdziału D („Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”) specyfikacji produktu.

Zapewnienie zgodności z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Funkcje kontrolne niezależne od Rady Regulacyjnej rozumianej jako instytucja zarządzająca.

Proponuje się zmianę funkcji kontrolnych Rady Regulacyjnej. Właściwy organ powinien przekazać te działania kontrolne organowi kontrolnemu zgodnie z art. 36 ustawy Asturii nr 2/2019 z dnia 1 marca 2019 r. o jakości żywności, zróżnicowanej jakości i sprzedaży bezpośredniej produktów spożywczych. Akapity, których dotyczy wnioski o zmianę: pierwszy, czwarty, piąty, szósty, ósmy, trzynasty, czternasty, piętnasty, szesnasty, siedemnasty, osiemnasty, dziewiętnasty i dwudziesty.

Zmiana w akapicie pierwszym:

Tekst:

„W celu potwierdzenia, że produkt pochodzi z określonego obszaru i spełnia wymogi określone w specyfikacji produktu organ kontrolny Rady Regulacyjnej przeprowadza regularne kontrole serowni i dostawców mleka oraz zapewnia identyfikowalność produktu.”

otrzymuje brzmienie:

„W celu potwierdzenia, że produkt pochodzi z określonego obszaru i spełnia wymogi określone w specyfikacji produktu organ kontrolny Rady Regulacyjnej przeprowadza regularne kontrole serowni i rolników oraz zapewnia identyfikowalność produktu.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 oraz rejestrów określonych w nowym statucie organu zarządzającego ChNP „Queso Casín” zatwierdzonym w dniu 11 sierpnia 2020 r. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie czwartym:

Tekst:

„W celu zagwarantowania, że mleko pochodzi z wyznaczonego obszaru Rada ustanawia rejestr dostawców, w tym rolników dostarczających mleko do serowni bezpośrednio oraz dostawców, którzy obsługują trasy odbioru w oparciu o plan podróży. Wszystkie dane dotyczące trasy odbioru są codziennie rejestrowane w systemie elektronicznym, aby wykazać identyfikowalność od gospodarstwa pochodzenia do miejsca rozładunku w serowni (gospodarstwa pochodzenia, ilość mleka, data i godzina odbioru, miejsce przeznaczenia mleka, ilość, data i godzina rozładunku).”

otrzymuje brzmienie:

„W celu zagwarantowania, że mleko pochodzi z wyznaczonego obszaru Rada ustanawia rejestr gospodarstw.”

Uzasadnienie: zmiana wynika z rozróżnienia między czynnościami kontrolnymi a samodzielnym monitorowaniem i ma na celu odpowiednie dostosowanie systemu w kontekście przekazania roli organu kontrolnego zgodnie z wymogami normy UNE-EN ISO/IEC 17065 oraz rejestrów określonych w nowym statucie organu zarządzającego ChNP „Queso Casín” zatwierdzonym w dniu 11 sierpnia 2020 r. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie piątym:

Tekst:

„Rada Regulacyjna, w drodze kontroli i certyfikacji, weryfikuje, czy mleko i praktyki stosowane przy jego produkcji są zgodne z obowiązującymi normami.”

otrzymuje brzmienie:

„Organ kontrolny, w drodze kontroli i certyfikacji, weryfikuje, czy mleko i praktyki stosowane przy jego produkcji są zgodne z obowiązującymi normami.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie szóstym:

Tekst:

„Serownie przeznaczone do produkcji serów, które mają być objęte zakresem kompetencji Rady Regulacyjnej, a także zakłady dojrzewania i przechowywania, muszą uzyskać od niej zezwolenie i być wpisane do odpowiedniego rejestru zakładów zatwierdzonych do tego celu, po spełnieniu wymogów i przeprowadzeniu kontroli przewidzianych w niniejszym dokumencie.”

otrzymuje brzmienie:

„Serownie przeznaczone do produkcji serów, które mają być objęte ChNP, a także zakłady dojrzewania i przechowywania, muszą być wpisane do odpowiedniego rejestru zakładów zatwierdzonych do tego celu, po spełnieniu wymogów i przeprowadzeniu kontroli przewidzianych w niniejszym dokumencie.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie ósmym:

Tekst:

„Jako wymóg minimalny muszą prowadzić następujące rejestry, które są kontrolowane przez organ kontrolny Rady Regulacyjnej.”

otrzymuje brzmienie:

„Jako wymóg minimalny muszą prowadzić następujące rejestry, które są kontrolowane przez organ kontrolny.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie dziewiątym:

Tekst:

„Rejestr surowców: zawiera informacje na temat pochodzenia, datę i otrzymane ilości. Dane te muszą być poparte odpowiednią dokumentacją, której podstawę, w przypadku mleka, stanowią faktury i noty rozładunkowe zawierające informacje zgodne z informacjami zawartymi w dziennikach podróży pojazdu odbierającego i dostarczającego mleko.”

otrzymuje brzmienie:

„Rejestr surowców: zawiera informacje na temat pochodzenia, datę i otrzymane ilości. Dane te muszą być poparte odpowiednią dokumentacją, która w przypadku mleka może obejmować faktury lub noty potwierdzające dostawę mleka.”

Uzasadnienie: zmianę tę zaproponowano w celu dostosowania systemu certyfikacji produktu do specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Queso Casín”, zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065.

We wcześniejszym akapicie metoda weryfikacji została określona zbyt szczegółowo, przez co system kontroli może okazać się zbędny. Z zastrzeżeniem zapewnienia kontroli identyfikowalności organ kontrolny może przeprowadzać kontrole na różne sposoby, w zależności od dostępności informacji.

Zmiana w akapicie trzynastym:

Tekst:

„Rada Regulacyjna, za pośrednictwem swojego organu kontrolnego, określa odpowiedniość serów objętych ChNP, którymi mogą być wyłącznie sery spełniające wymogi zatwierdzone i określone w specyfikacji produktu.”

otrzymuje brzmienie:

„Organ kontrolny weryfikuje odpowiedniość serów objętych ChNP, którymi mogą być wyłącznie sery spełniające wymogi zatwierdzone i określone w specyfikacji produktu.”

Uzasadnienie: zmiana wynika z rozróżnienia między czynnościami kontrolnymi a samodzielnym monitorowaniem oraz odpowiedniego dostosowania systemu w kontekście funkcji przekazanych organowi kontrolnemu zgodnie z wymogami normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie czternastym:

Tekst:

„Rada Regulacyjna monitoruje i zapewnia identyfikację i pochodzenie produktów poprzez umieszczenie numerowanej etykiety dodatkowej wydanej i zatwierdzonej przez Radę. Zapewnia niezbędną liczbę numerowanych etykiet dodatkowych, w zależności od liczby certyfikowanych serów.”

otrzymuje brzmienie:

„Organ kontrolny weryfikuje identyfikację i pochodzenie produktów poprzez sprawdzenie, czy na serze umieszczono numerowaną etykietę dodatkową wydaną i zatwierdzoną przez Radę Regulacyjną. Rada regulacyjna zapewnia niezbędną liczbę numerowanych etykiet dodatkowych, w zależności od liczby serów zakwalifikowanych przez dany podmiot.”

Uzasadnienie: zmiana wynika z rozróżnienia między czynnościami kontrolnymi a samodzielnym monitorowaniem oraz odpowiedniego dostosowania systemu w kontekście funkcji przekazanych organowi kontrolnemu zgodnie z wymogami normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie piętnastym:

Tekst:

„Rada Regulacyjna przeprowadza regularne inspekcje gospodarstw i serowarni w celu sprawdzenia, czy warunki, na podstawie których przyznano certyfikat, są utrzymywane, a co za tym idzie w celu przedłużenia zezwolenia na stosowanie chronionej nazwy pochodzenia »Queso Casín«. Ponadto regularnie pobiera próbki surowców w gospodarstwach oraz surowców i produktów w serowarniach.”

otrzymuje brzmienie:

„Organ kontrolny przeprowadza regularne kontrole gospodarstw i serowarni w celu sprawdzenia, czy warunki, na podstawie których przyznano certyfikat, są utrzymywane, a co za tym idzie w celu przedłużenia zezwolenia na stosowanie chronionej nazwy pochodzenia »Queso Casín«. Ponadto regularnie pobiera próbki surowców w gospodarstwach oraz surowców i zakwalifikowanych produktów w serowarniach.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie szesnastym:

Tekst:

„Podmioty, których produkty spełniają określone wymogi, otrzymają od Rady Regulacyjnej certyfikat zgodności opatrzone podpisem przewodniczącego Rady.”

otrzymuje brzmienie:

„Podmioty, których produkty spełniają określone wymogi, otrzymają certyfikat zgodności wydany przez organ kontrolny.”

Uzasadnienie: w celu zapewnienia bezstronności organu kontrolnego w całym procesie decyzyjnym proponuje się zmianę akapitu dotyczącego funkcji przewodniczącego Rady, przy czym organ kontrolny jest, zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065, odpowiedzialny za wyznaczenie osoby na to stanowisko.

Usunięcie tabeli dotyczącej kontroli przeprowadzanych przez Radę Regulacyjną oraz akapitu w brzmieniu:

„W poniższej tabeli przedstawiono kontrole, które Rada Regulacyjna przeprowadza w odniesieniu do różnych podmiotów w celu sprawdzenia, czy sery objęte ChNP »Queso Casín« pochodzą z wyznaczonego obszaru. Kontrole te obejmują inspekcje, podczas których przeprowadza się kontrolę wizualną, kontrolę dokumentów i pobranie odpowiednich próbek.”

Uzasadnienie: usunięcie akapitu i tabeli zaproponowano w celu dostosowania systemu certyfikacji produktu do specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Queso Casín”, zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065.

Zmiana w akapicie osiemnastym:

Tekst:

„W celu umożliwienia kontroli procesów produkcji serów oraz potwierdzenia pochodzenia i jakości produktu objętego ChNP podmioty prowadzące gospodarstwa rolne, serownie oraz zakłady dojrzewania i przechowywania serów są zobowiązane do prowadzenia rejestrów potwierdzających spełnienie każdego z wymogów określonych w niniejszym dokumencie. Dokumenty i rejestry podlegają kontroli przez Radę Regulacyjną.”

otrzymuje brzmienie:

„W celu umożliwienia kontroli procesów produkcji serów oraz potwierdzenia pochodzenia i jakości produktu objętego ChNP podmioty prowadzące gospodarstwa rolne, serownie oraz zakłady dojrzewania i przechowywania serów są zobowiązane do prowadzenia rejestrów potwierdzających spełnienie każdego z wymogów określonych w niniejszym dokumencie. Dokumenty i rejestry podlegają kontroli przez organ kontrolny.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie dziewiętnastym:

Tekst:

„Z zachowaniem wszystkich wyżej wymienionych wymogów chroniona nazwa pochodzenia »Queso Casín« może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do serów otrzymywanych z mleka dostarczanego przez zarejestrowanych dostawców i produkowanych w serowniach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną, zgodnie z normami określonymi w niniejszym dokumencie.”

otrzymuje brzmienie:

„Z zachowaniem wszystkich wyżej wymienionych wymogów chroniona nazwa pochodzenia »Queso Casín« może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do serów otrzymywanych z mleka dostarczanego przez zarejestrowanych rolników i produkowanych w serowniach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną, zgodnie z normami określonymi w niniejszym dokumencie, oraz poddanych ocenie i certyfikowanych przez organ kontrolny na podstawie przeprowadzonych kontroli.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 oraz rejestrów określonych w nowym statucie organu zarządzającego ChNP „Queso Casín” zatwierdzonym w dniu 11 sierpnia 2020 r. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w akapicie dwudziestym:

Tekst:

„Rada Regulacyjna może na każdym etapie wykryć niezgodność produktu lub technik jego produkcji.”

otrzymuje brzmienie:

„Organ kontrolny może na każdym etapie wykryć niezgodność produktu lub technik jego produkcji.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

5.4. **Metoda produkcji**

Zmiana dotyczy rozdziału E („Metoda produkcji”) specyfikacji produktu; pkt 3.3 („Pasza”), 3.4 („Surowce”) i 3.7 („Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”) obowiązującej wersji jednolitego dokumentu oraz pkt 3.3 („Pasze i surowce”) i 3.6 („Szczególne zasady dotyczące etykietowania”) wniosku dotyczącego jednolitego dokumentu dostosowanego do struktury załącznika I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ^(?), w którym połączono pkt 3.3 i 3.4, co oznacza, że po dostosowaniu tej struktury numeracja jednolitego dokumentu ulegnie zmianie od pkt 3.3.

Zmiana w punkcie pierwszym:

Tekst:

„Pochodzenie i właściwości mleka. Mleko wykorzystywane do produkcji serów objętych ChNP jest dostarczane przez dostawców wpisanych do odpowiedniego rejestru Rady Regulacyjnej.”

otrzymuje brzmienie:

„Pochodzenie i właściwości mleka: Mleko wykorzystywane do produkcji serów objętych ChNP jest dostarczane przez rolników wpisanych do odpowiedniego rejestru Rady Regulacyjnej oraz poddanych ocenie organu kontrolnego.”

Uzasadnienie: zmiana polegająca na dostosowaniu systemu w kontekście zadań organu kontrolnego przekazanych zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 oraz rejestrów określonych w nowym statucie organu zarządzającego ChNP „Queso Casín” zatwierdzonym w dniu 11 sierpnia 2020 r. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w punkcie drugim:

Tekst:

„Pasza dla krów dających mleko. Pasza opiera się bezpośrednio na naturalnych zasobach danego obszaru, gdzie bydło przebywa na pastwiskach praktycznie przez cały rok i dodatkowo podaje mu się siano oraz świeżą paszę z własnego gospodarstwa rolnego producenta, stosując cykl naprzemiennie z wypasem na pastwiskach. Są to małe, rodzinne gospodarstwa, w których utrzymuje się stada o niskiej liczebności i gdzie priorytetem jest dobrostan zwierząt, pozostających w oborach tylko na czas dojenia i w nocy.

Ich pasza pochodzi zatem z określonego obszaru geograficznego. W wyjątkowych sytuacjach, gdy pasza z własnego gospodarstwa rolnego producenta jest nieosiągalna, racje żywnościowe można uzupełniać niewielką ilością zbóż i roślin strączkowych produkowanych na zewnątrz.”

otrzymuje brzmienie:

„Pasza dla krów dających mleko. Pasza opiera się bezpośrednio na naturalnych zasobach danego obszaru, czyli na wypasie uzupełnionym świeżą i konserwowaną paszą, zbożami i roślinami strączkowymi.”

Uzasadnienie: proponuje się dostosowanie sposobu żywienia zwierząt gospodarskich, jako czynnika warunkującego produkcję produktu zgodnie z art. 1 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ^(?) uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

^(?) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.

^(?) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zmiana w punkcie trzecim:

Tekst:

„Koagulacja mleka: Koagulacja jest enzymatyczna, wywoływana przez zastosowanie cielej podpuszczki lub koagulantu, a także środków fermentacyjnych i chlorku wapnia w dawce niezbędnej do wytworzenia skrzepu w kadzi koagulacyjnej. Proces przebiega w temperaturze 30–35 °C i trwa około 45 minut, po czym skrzep jest krojony nożami do skrzepów. Temperaturę podnosi się o ok. 2 °C i jednocześnie miesza się skrzep przez co najmniej dziesięć minut, aż powstaną ziarna wielkości orzechów laskowych. Następnie pozostawia się je do odstania na kolejne co najmniej dziesięć minut.”

otrzymuje brzmienie:

„Koagulacja mleka: Koagulacja jest enzymatyczna, wywoływana przez zastosowanie cielej podpuszczki lub koagulantu, a także środków fermentacyjnych i opcjonalnie chlorku wapnia w dawce niezbędnej do wytworzenia skrzepu w kadzi koagulacyjnej. Proces przebiega w temperaturze 30–35 °C i trwa około 45 minut, po czym skrzep jest krojony nożami do skrzepów. Temperaturę podnosi się o ok. 2 °C i jednocześnie miesza się skrzep przez co najmniej dziesięć minut, aż powstaną ziarna wielkości orzechów laskowych. Następnie pozostawia się je do odstania na kolejne co najmniej dziesięć minut.”

Uzasadnienie: zmianę tę zaproponowano, ponieważ stosowanie chlorku wapnia jest nieobowiązkowe. Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana w punkcie czwartym:

Tekst:

„Odsączanie skrzepów. Następnie skrzepy pozostawia się do odsączenia w ściereczkach lub ociekaczach (naczyniach z tworzywa sztucznego z otworami) na kilka godzin, aby umożliwić spłynięcie serwatki. Proces jest kontynuowany w pomieszczeniu do napowietrzania, gdzie skrzepy pozostawia się na ściereczkach w temperaturze 15–20 °C przez co najmniej trzy dni. Codziennie są obracane, aż do odsączenia całej serwatki. W tym czasie zachodzi również fermentacja mlekowa.”

otrzymuje brzmienie:

„Odsączanie skrzepów. Następnie skrzepy pozostawia się do odsączenia w ściereczkach lub ociekaczach na kilka godzin, aby umożliwić spłynięcie serwatki. Proces jest kontynuowany w pomieszczeniu do napowietrzania, gdzie skrzepy pozostawia się na ściereczkach lub ociekaczach w temperaturze 14–20 °C przez co najmniej trzy dni. Codziennie są obracane, aż do odsączenia całej serwatki. W tym czasie zachodzi również fermentacja mlekowa.”

Uzasadnienie: zmiana wynikająca z dostosowania materiałów i urządzeń obecnie stosowanych do odsączania.

Przeprowadzono badanie uzupełniające, z którego wynika, że wytwarzanie produktu w różnych warunkach produkcyjnych nie ma wpływu na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, ponieważ wszystkie oceniane próbki uzyskały wynik powyżej 55 (produkt odpowiedni).

W związku z tym właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne nie są bezpośrednio związane ze zmianami warunków dojrzewania w badanej partii i zmiany te nie mają na nie istotnego wpływu.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana w punkcie piątym:

Tekst:

„Wyrabianie. Następnie rozpoczyna się proces wyrabiania maszynowego i dodawana jest część soli. W celu uzyskania większej jednorodności masa jest kilkakrotnie wyrabiana w maszynie składającej się z dwóch napędzanych silnikiem walców, które obracają się w przeciwnych kierunkach. Podczas niektórych cykli wyrabiania dodaje się sól. Sery są przygotowywane ręcznie poprzez formowanie skrzepów (zwanymi *gorollos*) w kształt ściętej piramidy, a następnie przechowuje się je w komorze napowietrzającej przez okres od pięciu dni do dwóch tygodni w temperaturze 15–20 °C. Sery są obracane codziennie. *Gorollos* można wyrabiać w maszynie tyle razy, ile potrzeba, aby uzyskać odpowiednią konsystencję wymaganą przez poszczególnych producentów.

Im więcej cykli wyrabiania, tym ser będzie gładniejszy i bardziej jednolity, lepiej się utwardzi i będzie miał wyraźniejszy smak.

Serowi ostatecznie nadawany jest kształt dyskoidalno-cylindryczny albo jest on formowany w kształt koła (ten ostatni uzyskuje się poprzez najpierw uformowanie kuli, a następnie spłaszczenie każdej powierzchni aż do uzyskania pożądanego wyglądu), a na górnej powierzchni umieszcza się pieczęć lub stempel z logo producenta. Następnie ser trafia ponownie do komory napowietrzającej na co najmniej dwa dni. Oznakowanie przy pomocy matrycy (*marcu*) pozwala nie tylko zidentyfikować ser, ale także podkreśla jego wygląd, i jest naniesione na całą górną powierzchnię każdego sera.”

otrzymuje brzmienie:

„Wyrabianie produktu: masa jest kilkakrotnie wyrabiana w mieszarce. Podczas niektórych cykli wyrabiania dodaje się sól. Sery są przygotowywane ręcznie poprzez formowanie skrzepów (zwanymi *gorollos*) w kształt ściętej piramidy, a następnie przechowuje się je w komorze napowietrzającej przez okres od pięciu dni do dwóch tygodni w temperaturze 14–20 °C. *Gorollos* można wyrabiać w maszynie tyle razy, ile potrzeba do uzyskania odpowiedniej konsystencji wymaganej przez poszczególnych producentów.

Im więcej cykli wyrabiania, tym ser będzie gładziej i bardziej jednolity, lepiej się utwardzi i będzie miał wyraźniejszy smak.

Serowi ostatecznie nadawany jest kształt dyskoidalno-cylindryczny albo jest on formowany ręcznie w kształt koła, a na górnej powierzchni umieszcza się pieczęć lub stempel z logo producenta. Następnie ser trafia ponownie do komory napowietrzającej na co najmniej jeden dzień. Oznakowanie przy pomocy matrycy (*marcu*) pozwala nie tylko zidentyfikować ser, ale także podkreśla jego wygląd, i jest naniesione na całą górną powierzchnię każdego sera”.

Uzasadnienie: zmiana wynikająca z dostosowania systemu wyrabiania, stosowanych urządzeń, temperatury i czasu napowietrzania.

Przeprowadzono badanie uzupełniające, z którego wynika, że wytwarzanie produktu w różnych warunkach produkcyjnych nie ma wpływu na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, ponieważ wszystkie oceniane próbki uzyskały wynik powyżej 55 (produkt odpowiedni).

W związku z tym właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne nie są bezpośrednio związane ze zmianami warunków dojrzewania w badanej partii i zmiany te nie mają na nie istotnego wpływu.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia.

Zmiana w punkcie szóstym:

Tekst:

„Dojrzewanie Proces utwardzania lub dojrzewania przebiega w komorze dojrzewania w temperaturze 8–10 °C przy wilgotności 80 %.

Proces dojrzewania rozpoczyna się w momencie wytworzenia skrzepu i powinien trwać co najmniej dwa miesiące, licząc od daty jego wytworzenia. W tym okresie sery są obracane i oczyszczane w zależności od potrzeb, dzięki czemu nabierają charakterystycznych cech. W trakcie dojrzewania zachodzi szereg zmian fizycznych i chemicznych, które nadają serowi ostateczne właściwości organoleptyczne. Do najważniejszych z nich, oprócz utraty wody przez odparowanie, zalicza się rozkład białek na aminokwasy i tłuszczów na substancje lotne, które nadadzą serom odpowiednio smak i aromat.”

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie Proces utwardzania lub dojrzewania przebiega w komorze dojrzewania w temperaturze 6–12 °C przy wilgotności 75–85 %.

Proces dojrzewania rozpoczyna się w momencie wytworzenia skrzepu i powinien trwać co najmniej 60 dni, licząc od daty jego wytworzenia. W tym okresie sery są obracane i oczyszczane w zależności od potrzeb, dzięki czemu nabierają charakterystycznych cech. W trakcie dojrzewania zachodzi szereg zmian fizycznych i chemicznych, które nadają serowi ostateczne właściwości organoleptyczne. Do najważniejszych z nich, oprócz utraty wody przez odparowanie, zalicza się rozkład białek na aminokwasy i tłuszczów na substancje lotne, które nadadzą serom odpowiednio smak i aromat”.

Uzasadnienie: proponuje się zmianę wymogów dotyczących temperatury i okresu dojrzewania skrzepu.

Przeprowadzono badanie uzupełniające, z którego wynika, że wytwarzanie produktu w różnych warunkach produkcyjnych nie ma wpływu na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, ponieważ wszystkie oceniane próbki uzyskały wynik powyżej 55 (produkt odpowiedni).

W związku z tym właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne nie są bezpośrednio związane ze zmianami warunków dojrzewania w badanej partii i zmiany te nie mają na nie istotnego wpływu.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Usunięcie punktu siódmego:

„Pakowanie i etykietowanie: Etykietowanie zostanie dostosowane do ogólnych zasad regulujących kwestie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych.”

Uzasadnienie: zmiana ze względu na brak obowiązkowych zasad określonych w odniesieniu do ChNP. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

5.5. **Związek z działalnością człowieka**

Zmiana dotyczy rozdziału F specyfikacji produktu („Związek ze środowiskiem geograficznym”), odnoszącej się do związku z działalnością człowieka.

Zmiana w punkcie 4

Tekst:

„Przede wszystkim jednak związek z działalnością człowieka jest wpisany w istotę tego produktu, zwłaszcza gdy mowa o jego wyjątkowej metodzie produkcji. Obecnie produkcja sera nadal ma charakter czysto rzemieślniczy i jest bardzo pracochłonna, co skutkuje niską produkcją, która zagraża jej utrzymaniu. Głównymi czynnikami, które przyczyniły się do utrzymania produkcji, były praca kobiet wytwarzających ser na potrzeby konsumpcji domowej, oraz zaangażowanie jednego producenta, który obecnie wystawia i sprzedaje produkt na targach i rynkach produktów tradycyjnych w całej Asturii i w pozostałej części Hiszpanii. Kolejnym ważnym czynnikiem była współpraca lokalnych grup rozwoju obszarów wiejskich.”

otrzymuje brzmienie:

„Przede wszystkim jednak związek z działalnością człowieka jest wpisany w istotę tego produktu, zwłaszcza gdy mowa o jego wyjątkowej metodzie produkcji. Obecnie produkcja sera nadal ma charakter czysto rzemieślniczy i jest bardzo pracochłonna, co skutkuje niską produkcją, która zagraża jej utrzymaniu. Głównymi czynnikami, które przyczyniły się do utrzymania produkcji, były praca kobiet wytwarzających ser na potrzeby konsumpcji domowej, oraz zaangażowanie jednego producenta, który przez długi czas jako jedyny wystawiał i sprzedawał produkt na targach i rynkach produktów tradycyjnych w całej Asturii i w pozostałej części Hiszpanii. Kolejnym ważnym czynnikiem była współpraca lokalnych grup rozwoju obszarów wiejskich.”

Uzasadnienie: zmianę tę proponuje się ze względu na fakt, że obecnie trzy serowarnie zajmują się produkcją tego sera. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

5.6. **Jednostka certyfikująca**

Zmiana dotyczy rozdziału G („Kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu”) specyfikacji produktu.

Tekst:

„Kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu.

Nazwa: Dyrekcja Generalna ds. Zwierząt Gospodarskich i Rolnictwa Asturii

Adres: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturia – Hiszpania

Numer telefonu: +34 985105612 Faks: +34 985105517

Rada Regulacyjna przeprowadza certyfikację, monitorowanie i kontrolę zgodnie z kryteriami ustanowionymi w europejskiej normie UNE-EN 45011.

Dyrekcja Generalna ds. Zwierząt Gospodarskich i Rolnictwa jest odpowiedzialna za wykonywanie tych funkcji na zasadzie przejściowej do czasu utworzenia Rady Regulacyjnej.”

otrzymuje brzmienie:

„Organem właściwym do spraw kontroli jest Dyrekcja Generalna rządu Asturii, której kompetencje obejmują sprawy rolno-spożywcze.

Funkcję kontroli można powierzyć podmiotowi działającemu jako jednostka certyfikująca produkty oraz akredytowanemu zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić”.

Uzasadnienie: zmianę tę zaproponowano w celu zaktualizowania adresu organu kontrolnego, jak również w celu dostosowania Rady Regulacyjnej i jej organu kontrolnego na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz ustawy Asturii nr 2/2019 z dnia 1 marca 2019 r. w sprawie jakości żywności, zróżnicowanej jakości i sprzedaży bezpośredniej produktów spożywczych (art. 36).

5.7. **Etykietowanie**

Zmiana dotyczy rozdziału H („Etykietowanie”) specyfikacji produktu, pkt 3.7 („Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”) obowiązującej wersji jednolitego dokumentu oraz pkt 3.6 („Szczególne zasady dotyczące etykietowania”) wniosku dotyczącego jednolitego dokumentu dostosowanego do struktury załącznika I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w którym połączono pkt 3.3 i 3.4, co oznacza, że po dostosowaniu tej struktury numeracja jednolitego dokumentu ulegnie zmianie od pkt 3.3.

Zmiana w punkcie 1:

Tekst:

„Sery objęte ChNP »Queso Casín« przeznaczone do spożycia muszą – poza spełnieniem wymogów dotyczących etykietowania określonych w przepisach – być oznaczone specjalną numerowaną etykietą dodatkową, która gwarantuje tożsamość producenta.”

otrzymuje brzmienie:

„Sery objęte ChNP »Queso Casín« przeznaczone do spożycia muszą być oznaczone specjalną numerowaną etykietą dodatkową, która gwarantuje tożsamość producenta.”

Uzasadnienie: zmiana ze względu na brak obowiązkowych zasad określonych w odniesieniu do ChNP. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

Zmiana w punkcie 3:

Tekst:

„Znaki towarowe, emblematy, symbole, hasła reklamowe lub wszelkie inne rodzaje reklamy stosowane na produkcie objętym chronioną nazwą pochodzenia nie mogą być wykorzystywane, nawet przez samych właścicieli, przy wprowadzaniu do obrotu serów nieobjętych tą ChNP, ani nie mogą być wykorzystywane w sposób mogący potencjalnie wprowadzić w błąd konsumentów.”

otrzymuje brzmienie:

„Etykiety handlowe stosowane przez poszczególne serowarnie muszą zostać przedłożone Radzie Regulacyjnej.”

Uzasadnienie: zmiana wynikająca z konieczności odpowiedniego dostosowania do obowiązujących przepisów. Zmiany te nie mają wpływu na właściwości produktu.

5.8 **Usunięcie krajowych wymogów prawnych**

Usunięcie rozdziału I „Wymogi krajowe”.

Następujące dokumenty tracą moc:

- ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. o winnicach, winie i alkoholu;
- dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający Regulamin wykonawczy w odniesieniu do ustawy 25/1970;

- ustawa nr 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r. o winnicach i winie;
- zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. w sprawie określenia zgodności ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- dekret królewski nr 1414/2005 z dnia 25 listopada 2005 r. w sprawie procedury rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz zgłaszania wobec nich sprzeciwu.

Uzasadnienie: proponuje się usunięcie rozdziału I obowiązującej specyfikacji produktu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz ze względu na uchylenie wymienionych dokumentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso Casín”

Nr WE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Queso Casín”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

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**

Pełnotłusty, twardy lub półtwardy dojrzwały ser wytwarzany z pełnego, niepasteryzowanego mleka krowiego w drodze koagulacji enzymatycznej i wyrabiania powstałej masy.

Ser w postaci dojrzalej posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyko-chemiczne:

- Sucha masa: co najmniej 57 %
- minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 45 %
- minimalna zawartość białka w suchej masie: 35 %

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

- Rodzaj i wygląd: od twardego do półtwardego, dojrzwały do stanu faktury suchej lub półsuchej.
- Postać: kształt nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny, z jednej strony zamieszczone oznaczenia przedstawiające motywy kwiatowe, figury geometryczne, symbole lub nazwę producenta. Średnica do 20 cm i wysokość do 7 cm.
- Masa: od 150 gramów do 1 000 gramów.
- Skórka: delikatna, cienka i prawie nieistniejąca, ponieważ po wielokrotnym wyrobieniu ser dojrzewa w sposób jednolity, w takim samym stopniu wewnątrz, jak i na zewnątrz. Zarówno jego część zewnętrzna, jak i wewnątrz stanowią zwartą, związaną masę – czystą, suchą i lekko natuszczoną. Ser ma barwę ciemno-kremowo-żółtą z odcieniem białej. Na górnej powierzchni ma naniesiony indywidualny znak producenta w formie płaskorzeźby.
- Struktura: zwarta, krucha, od twardej do półtwardej, o żółtawej barwie, bez oczek, aczkolwiek mogą występować drobne rysy. Kruszy się przy krojeniu. Dla podniebienia daje takie samo odczucie jak masło. Konsystencja sera jest jednorodna i ser odkształca się plastycznie.

- Zapach: wyrazisty i intensywny.
- Smak: zależy od metody wytwarzania, zwłaszcza od liczby procesów wyrobienia w miewarce: w przypadku intensywnego wyrobienia ser jest gorzki, pikantny, o wyrazistym smaku, nacechowany przenikliwym prostym zapachem przyprawianego w miarę upływu czasu masła; w przypadku mniej intensywnego procesu wyrobienia smak sera jest taki sam, jedynie mniej wyrazisty. W każdym wypadku smak sera jest intensywny, wyraźny, utrzymujący się, pikantny, lekko gorzki w tylnej części jamy ustnej i pozostawiający silny posmak.

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

a) Pasza

Pasza dla krów dających mleko stosowane jako surowiec do wytwarzania „Queso Casín” opiera się bezpośrednio na naturalnych zasobach danego obszaru, czyli na wypasie uzupełnionym świeżą i konserwowaną paszą, zbożami i roślinami strączkowymi.

b) Surowce

Mleko krowie, fermenty mlekowe, podpuszczka, sól i opcjonalnie chlorek wapnia.

Mleko stosowane do wytwarzania tych serów z chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzi od zdrowych krów ras Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles oraz Frisona i ich krzyżówek.

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

Wszystkie procesy niezbędne do uzyskania sera „Queso Casín”, produkcja mleka, produkcja sera (koagulacja, odsączenie i wyrobienie), dojrzewanie i pakowanie odbywają się na określonym obszarze geograficznym, który obejmuje gminy Caso, Sobrescopio i Piloña.

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

Pakowanie – aby zapewnić jakość produktu, pakuje się go w pomieszczeniach, w których został wytworzony lub dojrzewał przed udostępnieniem go w celu dystrybucji, ponieważ z uwagi na delikatną, ciekłą i prawie nieistniejącą skórkę ser jest bardziej podatny na zanieczyszczenie i zmianę wyglądu zewnętrznego.

Ponadto z tych samych przyczyn ser można spożywać w całości, w związku z czym musi być wcześniej pakowany.

Dozwolone materiały, z których może być wykonane opakowanie sera, to papier, karton, drewno lub tworzywo sztuczne dopuszczone do stosowania w przypadku środków spożywczych lub do innych zastosowań zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną.

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

Oprócz indywidualnej etykiety każdego producenta sery z chronionym oznaczeniem będą opatrzone określoną, numerowaną etykietą drugorzędą w celu zapewnienia możliwości identyfikacji produktu.

Na etykiecie serów z chronionym oznaczeniem powinien być w sposób widoczny umieszczony napis „Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»” – oraz logo, które będzie ujednolicone, ale wszystkie podmioty wprowadzające sery z ChNP do obrotu będą miały do wyboru cztery opcje kolorystyczne tego logo, które przedstawiono poniżej.



4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny do celów produkcji mleka oraz wytwarzania, dojrzewania i pakowania serów „Queso Casín” z ChNP znajduje się na południu Asturii, dokładnie w jej części środkowowschodniej. Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy: Caso, Sobrescobio i Piloña.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. **Specyfika obszaru geograficznego**

Jest to obszar położony w środkowo-wschodniej części gór Asturii, których krajobraz charakteryzują wąskie doliny oddzielone skalistymi grzbietami górskimi. Górzysty charakter obszaru oznacza, że w większości dominują tam strome zbocza. Średnio wysokie wyniesienia zbiegają się w środkowej równinie położonej poniżej poziomu morza, stanowiącej część depresyjnego obszaru poprzedzającego strefę przybrzeżną, rozciągającą się od wschodu do zachodu i pełniącą rolę koryta rzeki Piloña. Rzeka ta oraz Alto Nalón to dwie największe rzeki na danym obszarze.

Oprócz najwyższych szczytów górskich obszar cechuje klimat oceaniczny z umiarkowanymi opadami deszczu utrzymującymi się przez cały rok oraz średnimi wahaniami temperatury.

Taki krajobraz nacechowany dolinami czy dorzeczami charakteryzują gęste i utrzymujące się mgły. Wszystkie te procesy skutkują znacznym ograniczeniem światła słonecznego w ciągu całego roku.

Krajobraz roślinny charakteryzuje się tam występowaniem licznych łąk wykorzystywanych celem pozyskania siana i w charakterze pastwisk, jak również rozległych lasów i zarośli oraz wystających skał na najbardziej stromych zboczach.

Najbardziej interesujące gatunki porastające łąki to te z rodzin traw i roślin strączkowych.

W takich właśnie warunkach opracowano technikę wytwarzania sera „Queso Casín”, odpowiadając na konieczność znalezienia bezpiecznych i trwałych metod konserwowania żywności na obszarze, na którym przewaga deszczowych i pochmurnych dni skutkuje wysoką wilgotnością powietrza utrudniającą suszenie masy serowej wytwarzanej ze zsiadłego mleka.

„Wyrabianie” pojawiło się jako zwyczajowy i jedyny sposób związania różnych małych cząstek masy serowej w jednym kawałku. W wyniku wielokrotnego powtarzania tego procesu powstaje bardziej sucha i zwarta masa, z której można otrzymać produkt o dłuższej trwałości. Ponadto umożliwiło to dodanie soli do jednolitej masy oraz równo rozproszonych mikroorganizmów, które pojawiały się w trakcie fermentacji, ułatwiając tym samym konieczne dojrzewanie, natomiast to wszystko nadawało produktowi szczególne cechy organoleptyczne.

Wyrabianie odbywało się ręcznie do czasu opracowania do tego celu specjalnego mechanizmu, czyli mieszarki lub stołu, który najwyraźniej powstał przez dostosowanie narzędzia stosowanego do tradycyjnego wypieku chleba, znanego pod nazwą „bregadora” lub „bregadera”, i który wykorzystywano zbiorowo – „diis d’amasar” – tak, aby zapewnić rentowność trudno dostępnych materiałów oraz udoskonalić proces wytwarzania, pomimo że nadal był pracochłonny.

Praca polegała na przetwarzaniu półprzetworzonej masy serowej („gorollus”) i serów od różnych wytwórców, które musiały się od siebie różnić. Rozwiązaniem było umieszczenie na każdym kawałku charakterystycznego oznakowania, które umożliwiała szybką i łatwą identyfikację właściciela. Do znakowania półprzetworzonej masy serowej stosowano cylindryczne lub wrzecionowate drewniane narzędzie z prostymi symbolami umieszczonymi na końcach – znane pod nazwą „ochavau”, nanosząc jedno oznakowanie na każdej wytworzonej masie. Do znakowania gotowych serów używano „marcu” lub „cuñu”. Było to większe i bardziej złożone narzędzie drewniane z różnymi ozdobnymi znakami stosowanymi w celu identyfikacji producenta. Obecnie „marcu” powszechnie zawiera nazwę producenta.

Prawdopodobnie z uwagi na złożoność tej metody wytwarzania – zwłaszcza na proces wyrabiania – stanowi ona wyłączną ochronę tej odmiany sera. Głównymi czynnikami, które przyczyniły się do utrzymania produkcji, były praca kobiet wytwarzających ser na potrzeby konsumpcji domowej, oraz zaangażowanie jednego producenta, który przez długi czas jako jedyny wystawiał i sprzedawał produkt na targach i rynkach produktów tradycyjnych w całej Asturii i w pozostałej części Hiszpanii. Innym ważnym czynnikiem była współpraca lokalnych grup działających na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

5.2. *Specyfika produktu*

Ser „Casín” można rozpoznać po jego osobliwym wyglądzie, jaki nadaje mu oznakowanie z logo każdego producenta, naniesionym przy pomocy matrycy („marcu”) na całą górną powierzchnię każdego sera.

Szczególny charakter tego sera można opisać, jak następuje: nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny kształt; delikatna, cienka i prawie nieistniejąca skórka, zwarta z masą wewnętrzną; wyrobiona struktura; wyrazisty i ostry smak oraz zapach, których intensywność rośnie przy każdym wyrabianiu masy serowej w mieszarce; skład, za sprawą którego jest to jeden z najbardziej suchych i bogatych w białko serów w Hiszpanii (i na świecie).

Ser ten całkowicie różni się od innych wytwarzanych odmian sera, również od tych wytwarzanych w sąsiednich gminach. Granicę Caso z gminą Pongo wytycza szereg pasm górskich, które wyznaczają również różnice między dwoma rodzajami klasycznych serów asturyjskich – „Casín” oraz serem z Los Beyos – i ten fakt ma w tym przypadku szczególne znaczenie.

Badania historyczne dostarczają pisemnych dowodów potwierdzających znaczenie sera „Queso Casín”.

W wydaniu „En el país de los 100 quesos” („W krainie 100 serów”), Barcelona 2000 r., Enric Canut wyraża przekonanie, że „sposób wytwarzania sera »Queso Casín« oraz stosowane do tego celu proste narzędzia mogą sprawiać, że jest to jeden z najstarszych serów w Hiszpanii”.

Pisemne relacje ludności z danego obszaru na temat tego sera sięgają XIV wieku. „Matka przełożona Doña Gontrodo za dzierżawę *mansos* w San Salvador de Sobrecastello w 1328 r. przez siedem lat płaciła 70 *maravedís* każdego pierwszego dnia września, natomiast za »wyrobione sery« uiszczała opłatę zawsze w dniu święta Świętego Marcina przypadającego w listopadzie.”

Zapiski z 1341 r. mówią o „dobrych wyrabianych serach.”

Wzmianki na temat tego sera znajdują się również w zapiskach Jovellanos (z XVIII wieku); w „Diccionario Geográfico de Madoz” („słownik geograficzny Madoza”), opublikowanym na początku XIX wieku, jak również w „Curso de Agricultura Elemental” („Podręcznik o podstawach rolnictwa”) autorstwa Dionisio Martínez Ayuso, opublikowanym pod koniec XIX wieku.

W „Asturias” autorstwa O. Bellmuta i Fermina Canella- (Gijón, 1900 r.) o serach z Caso pisze się, że są to jedne z najsłynniejszych serów, które wykroczyły poza granice Asturii. W tym samym duchu sery te pojawiają się w „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial” autorstwa F. Quejeo i M. Tortosa (Madryt, 1903 r.).

Eduardo Méndez Riestra w swojej książce „Comer en Asturias” („Jedząc w Asturii”) (Madryt, 1980 r.) umieszcza ser „Queso Casín” wśród serów wytwarzanych w Asturii, tak samo jak Carlos Mero González w swojej pozycji „Guía Práctica de los quesos de España” („Praktyczny przewodnik po hiszpańskich serach”) (Madryt, 1983 r.) oraz Simone Ortega w „Tabla de quesos españoles” („Stół z hiszpańskimi serami”) (Madryt, 1983 r.).

W „El Gran Libro de la Cocina Asturiana” („Wielka książka kucharska potraw asturyjskich”) autorstwa chemika i pisarza J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986 r.) znajduje się stwierdzenie, że ser „Queso Casín” jest najbardziej reprezentatywnym serem środkowo-południowego regionu Asturii.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (dotyczy ChNP)*

Górzyste ukształtowanie terenu było podstawowym czynnikiem warunkującym produkcję sera z nadmiaru mleka z uwagi na ograniczenia spowodowane słabą komunikacją, które oznaczały, że mleko można było wykorzystywać wyłącznie do wytwarzania sera i masła.

U podłoża wytwarzania tego rodzaju sera leżały wszystkie naturalne uwarunkowania razem. Z jednej strony ukształtowanie terenu, za sprawą którego krajobraz jest nacechowany nisko położonymi łąkami i pastwiskami ze skrajnie zróżnicowaną roślinnością i wegetacją, które z kolei bezpośrednio wpływają na żywienie bydła mlecznego i umożliwiają wykorzystanie tych zasobów przy pomocy tradycyjnych metod.

Z drugiej strony klimat i częste łagodne opady przez cały rok, brak światła słonecznego i umiarkowane temperatury dają idealne warunki do lokalnej produkcji paszy i wypasu bydła na pastwiskach.

Mleko wykorzystywane do wytwarzania sera „Queso Casín” w całości pochodzi od krów, które regularnie wypasa się na łąkach i pastwiskach pokrywających dany obszar przez cały rok.

Pierwszymi wytwórcami tego sera byli dawni rolnicy, którzy opracowali metodę wytwarzania, uwzględniając ograniczenia wynikające z uwarunkowań środowiskowych na danym obszarze, wymagających wydłużenia czasu, przez który można przechowywać łatwo psujący się produkt, dając tym samym początek jedynej w swym rodzaju odmianie sera, którego cechy charakterystyczne wynikają z połączenia uwarunkowań naturalnych ze szczególną metodą wytwarzania oraz są od tych czynników uzależnione.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Casin+pliego+definitivo+sin+control+%28pdf%29.pdf/c1953105-46f9-028e-5f6d-10a0f4b3bbb6?t=1632377515156>
