ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 17/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Queso Casín“

ЕС №: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Група заявител и законен интерес**

Регулаторен съвет за защитеното наименование за произход „Queso Casín“

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

Тел. +34 985264200

Електронна поща: casin@dopquesocasin.es

Уебсайт: http://www.dopquesocasin.es/

Регулаторният съвет е групата, представляваща операторите, официално натоварена с управлението на ЗНП в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство (Резолюция от 31 юли 2020 г. на Министерството на селските райони и териториалното сближаване, с която се одобрява уставът на Регулаторния съвет за защитеното наименование за произход „Queso Casín“). В неговата компетентност влиза представяне на предложения за изменения в продуктовата спецификация.

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение**

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☒ Географски район

☒ Доказателство за произход

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

☒ Метод на производство

☒ Връзка

☒ Етикетиране

☒ Друго [да се посочи]

— Орган, отговарящ за контрола

— Проверка на съответствието с продуктовата спецификация

4. **Вид на изменението/измененията**

☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/изменения**

Предложените изменения са свързани с необходимостта от адаптиране на продуктовата спецификация към физическите характеристики на защитените сирена, реалните производствени процеси, периодите на производство, контролния орган и стандарта UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Целта на измененията е да се засили връзката между продукта и заобикалящата го среда, като същевременно се запазят автентичността, качеството и свойствата на крайния продукт и се гарантира, че той отговаря на изискванията за акредитиране.

5.1 ***Физически характеристики***

Изменението се отнася до раздел Б) „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация и раздел 3.2) „Описание на продукта“ от единния документ.

Настоящият текст:

„Характеристиките на сиренето в края на периода на узряването му трябва да бъдат както следва:

Физико-химични характеристики:

Минимум сухо вещество:	57 %
Минимално съдържание на мазнини в сухото вещество:	45 %
Минимално съдържание на белтъчини в сухото вещество:	35 %

Физични и органолептични характеристики:

Тип и вид: твърдо до полутвърдо, зряло от полусухо до сухо.

Форма: Неправилен цилиндър с дисковидна форма, като на лицевата страна са гравирани флорални или геометрични мотиви, символи или името на производителя. Диаметърът е около 10—20 cm, а височината е 4—7 cm.

Тегло: между 250 и 1 000 грама.

Кора: гладка, тънка и почти отсъстваща, тъй като в резултат на последователни размесвания зреенето е равномерно и едновременно отвътре и отвън; външната и вътрешната част образуват компактна и свързана маса, която е чиста, суха и леко мазна. Цветът е тъмножълт, напомнящ на масло, с белезникави нюанси. Върху горната страна, под формата на барелеф, е поставен съответният печат на всеки производител.

Сърцевина: твърда, ронлива, полутвърда до твърда, с жълтеникав цвят, без шупли, макар да са възможни малки цепнатини; при рязане се рони; при дегустация се усеща маслена текстура; консистенцията е хомогенна и пластична.

Аромат: силен и натрапчив.

Вкус: зависи от процеса на производството, по-специално от това колко пъти суровината е разбъркана в машината — много обработеното сирене има тръпчив, пикантен, силен, тежък за несвикналото небце вкус и притежава острия и нерафиниран аромат на престояло масло; по-малко обработеното има същия, макар и не толкова интензивен вкус. Във всеки случай вкусът е силен, богат, натрапчив, пикантен, леко нагарчащ и със силен послевкус.

Микробиологични характеристики:

Трябва да отговарят на изискванията на валидните стандарти.“

се изменя, както следва:

„Характеристиките на сиренето в края на периода на узряването му трябва да бъдат както следва:

Физико-химични характеристики:

Минимум сухо вещество:	57 %
Минимално съдържание на мазнини в сухото вещество:	45 %
Минимално съдържание на белтъчини в сухото вещество:	35 %

Физични и органолептични характеристики:

Тип и вид: твърдо до полутвърдо, зряло от полусухо до сухо.

Форма: Неправилен цилиндър с дисковидна форма, като на лицевата страна са гравирани флорални или геометрични мотиви, символи или името на производителя. Диаметърът трябва да е до 20 cm, а височината до 7 cm.

Тегло: Между 150 и 1 000 грама.

Кора: гладка, тънка и почти отсъстваща, тъй като в резултат на последователни размесвания зреенето е равномерно и едновременно отвътре и отвън; външната и вътрешната част образуват компактна и свързана маса, която е чиста, суха и леко мазна. Цветът е тъмножълт, напомнящ на масло, с белезникави нюанси. Върху горната страна, под формата на барелеф, е поставен съответният печат на всеки производител.

Сърцевина: твърда, ронлива, полутвърда до твърда, с жълтеникав цвят, без шупли, макар да са възможни малки цепнатини; при рязане се рони; при дегустация се усеща маслена текстура; консистенцията е хомогенна и пластична.

Аромат: силен и натрапчив.

Вкус: зависи от процеса на производството, по-специално от това колко пъти суровината е разбъркана в машината — сиренето, преминало голям брой разбъркания, има пикантен, остър и силен вкус и притежава острия и нерафиниран аромат на престояло масло; по-малко обработеното има същия, макар и не толкова интензивен вкус. Във всеки случай вкусът е силен, богат, натрапчив, остър, леко нагарчащ в задната част на устата и със силен послевкус.“

Основание: предложението за изменение се дължи на необходимостта да се установят измерими и несубективни органолептични показатели и в продуктовата спецификация да се включат по-малки производствени размери на сиренето поради настоящото търсене на ресторантьорите на по-малки размери за консумация, които все още не са включени в нея, като по този начин се дава възможност за тяхното наблюдение.

Извършено е проучване на характеристиките на новите размери на сирената, при което се стига до заключението, че когато продуктът тежи по-малко от 250 g (150 g), това не оказва влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики, като всички оценени проби получават резултат над 55 точки (подходящ продукт); следователно физичните, химичните и органолептичните характеристики не са пряко свързани с теглото на продукта.

Тази промяна няма отражение върху основните характеристики и автентичността на продукта със ЗНП.

5.2 ***Географски район***

Изменението се отнася до раздел B („Географски район“) от продуктовата спецификация.

Изменение на четвърти параграф:

Следният текст:

„Те са разположени в централната източна част на Астурия и заемат географски район с площ 66 068 ha, от които общо 21 642 ha се използват за пасища.“

се изменя, както следва:

„Те са разположени в централната източна част на Астурия и заемат географски район с площ 66 068 ha.“

Основание: предлага се да бъде заличен броят на хектарите от географския район, използвани за пасища, тъй като използваната за пасища площ се променя с течение на времето. Това заличаване не засяга съществените характеристики на продукта или автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

5.3 ***Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от географския район***

Изменението се отнася до раздел Г („Доказателство за произход на продукта от определения географски район“) в продуктовата спецификация.

Съответствие със стандарта UNE-EN ISO/IEC 17065. Контролни функции, които не са свързани с Регулаторния съвет, който се счита за орган за управление.

Предлага се функциите на Регулаторния съвет за извършване на инспекции да бъдат изменени. Тези контролни дейности следва да бъдат делегирани от компетентния орган на контролния орган в съответствие с член 36 от Закон 2/2019 на Астурия от 1 март 2019 г. относно качеството на храните, характерното качество и директните продажби на хранителни продукти. Параграфи, засегнати от заявлението за изменение: първи, четвърти, пети, шести, осми, тринадесети, четиринадесети, петнадесети, шестнадесети, седемнадесети, осемнадесети, деветнадесети и двадесети.

Изменение на първия параграф:

Следният текст:

„С цел да се провери дали продуктът произхожда от района и дали отговаря на изискванията, определени в продуктовата спецификация, инспекционният орган на Регулаторния съвет извършва редовни проверки на мандрите за сирене и доставчиците на мляко и осигурява проследимост.“

се изменя, както следва:

„С цел да се провери дали продуктът произхожда от района и дали отговаря на изискванията, определени в продуктовата спецификация, контролният орган на Регулаторния съвет извършва редовни проверки на мандрите за сирене и земеделските стопани и осигурява проследимост.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065, и регистрите, определени в новия устав на управителния орган на ЗНП „Queso Casín“, одобрен на 11 август 2020 г. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на четвърти параграф:

Следният текст:

„За да се гарантира, че млякото произхожда от района, Съветът създава регистър на доставчиците, включващ земеделски стопани, които доставят мляко директно на мандрите за сирене, и доставчици, които управляват определени маршрути за събиране на мляко. Всички данни, свързани с маршрута на събиране, се записват всеки ден с помощта на компютъризирана система, за да се покаже проследимостта от стопанството на произход до разтоварването в мандрата за сирена (стопанства на произход, количество мляко, дата и час на събиране, местоназначение на млякото, количество, дата и час на разтоварване).“

се изменя, както следва:

„За да се гарантира, че млякото произхожда от района, Съветът създава регистър на стопанствата.“

Основание: изменение поради разграничението между дейността по инспектиране и самоконтрола и за адаптиране на системата по подходящ начин към делегирането на ролята на контролен орган в съответствие с изискванията на стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и регистрите, определени в новия устав на управителния орган на ЗНП „Queso Casín“, одобрен на 11 август 2020 г. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на пети параграф:

Следният текст:

„Регулаторният съвет удостоверява чрез извършване на проверки и сертифициране дали млякото и производствените практики отговарят на въведените стандарти.“

се изменя, както следва:

„Контролният орган удостоверява чрез извършване на проверки и сертифициране дали млякото и производствените практики отговарят на въведените стандарти.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на шести параграф:

Следният текст:

„Мандрите, които ще се използват за производството на сирената, попадащи в сферата на пълномощия на Регулаторния съвет, както и помещенията за зреене и съхранение, трябва да са получили разрешение от Регулаторния съвет и да са вписани в съответния регистър на помещенията, разрешени за тази цел , след като са спазили изискванията и са преминали проверките, предвидени в настоящия документ.“

се изменя, както следва:

„Мандрите, които ще се използват за производството на сирената, обхванати от ЗНП, както и помещенията за зреене и съхранение, трябва да са вписани в съответния регистър на помещенията, разрешени за тази цел , след като са спазили изискванията и са преминали проверките, предвидени в настоящия документ.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на осми параграф:

Следният текст:

„Като минимално изискване те водят следните записи, които подлежат на проверка от страна на контролния орган на Регулаторния съвет.“

се изменя, както следва:

„Като минимално изискване те водят следните записи, които се проверяват от контролния орган.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на девети параграф:

Следният текст:

„Регистър на суровините: съдържа информация за произхода, датата и получените количества. Тези данни се подкрепят от съответната приложима за млякото документация като фактури и документи за разтоварване, информацията от които следва да съответства на информацията, посочена в пътните листове на превозното средство, което събира и доставя млякото.“

се изменя, както следва:

„Регистър на суровините: съдържа информация за произхода, датата и получените количества. Тези данни се подкрепят от съответната документация, която в случая с млякото може да бъде фактури или документи за доставка на мляко.“

Основание: промяната се предлага с цел адаптиране към система за сертифициране на продуктите съгласно продуктовата спецификация за защитено наименование за произход „Queso Casín“ в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065.

В предходния параграф методът за проверка е определен твърде конкретно, което може да обезсмисли системата за проверки. При условие че е осигурен контрол на проследимостта, контролният орган може да извършва проверки по различен начин в зависимост от наличната информация.

Изменение на тринадесети параграф:

Следният текст:

„Регулаторният съвет, чрез своя контролен орган, определя годността на сирената, обхванати от ЗНП, които може да бъдат само тези, които отговарят на изискванията, одобрени и посочени в продуктовата спецификация.“

се изменя, както следва:

„Контролният орган проверява годността на сирената, обхванати от ЗНП, които може да бъдат само тези, които отговарят на изискванията, одобрени и посочени в продуктовата спецификация.“

Основание: изменение, дължащо се на разграничението между дейността по инспектиране и самоконтрола и съответното адаптиране на системата към функциите, делегирани като инспекционен орган в съответствие с изискванията на стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на четиринадесети параграф:

Следният текст:

„Регулаторният съвет следи и гарантира идентификацията и произхода на продуктите чрез поставяне на номериран контраетикет, който той е издал и одобрил. Той осигурява необходимия брой номерирани контраетикети в зависимост от броя на сертифицираните сирена.“

се изменя, както следва:

„Контролният орган удостоверява идентификацията и произхода на продуктите чрез извършване на проверка дали върху сиренето е поставен номерираният контраетикет, издаден и одобрен от Регулаторния съвет. Регулаторният съвет осигурява необходимия брой номерирани контраетикети в зависимост от броя на сирената, които операторът е определил.“

Основание: изменение, дължащо се на разграничението между дейността по инспектиране и самоконтрола и съответното адаптиране на системата към функциите, делегирани като инспекционен орган в съответствие с изискванията на стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на петнадесети параграф:

Следният текст:

„Регулаторният съвет редовно инспектира стопанствата и мандрите, за да провери дали условията, довели до издаването на сертификата, продължават да се спазват, и съответно да удължи използването на защитеното наименование за произход „Queso Casín“.“ Той също така редовно взема проби от суровините в стопанствата и от суровините и продуктите в мандрите.“

се изменя, както следва:

„Контролният орган извършва редовни проверки на стопанствата и мандрите, за да провери дали условията, довели до издаването на сертификата, продължават да се спазват, и съответно да удължи използването на защитеното наименование за произход „Queso Casín“. Той също така редовно взема проби от суровините в стопанствата и от суровините и определените продукти в мандрите.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на шестнадесети параграф:

Следният текст:

„На операторите, чиито продукти отговарят на определените условия, ще бъде издаден сертификат за съответствие от Регулаторния съвет, подписан от председателя на Регулаторния съвет.“

се изменя, както следва:

„На операторите, чиито продукти отговарят на определените условия, ще бъде издаден сертификат за съответствие от Контролния орган.“

Основание: за да се гарантира безпристрастността на контролния орган в целия процес на вземане на решения, се предлага параграфът, отнасящ се до функциите на председателя на Регулаторния съвет, да бъде изменен така, че контролният орган да отговаря за назначаването на лицето, което ще заема тази длъжност, в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065.

Заличаване на таблицата с проверките, извършени от Регулаторния съвет, и на следващия параграф:

„В таблицата по-долу са посочени проверките, които Регулаторният съвет извършва по отношение на различните оператори, за да удостовери, че сирената, които ще се предлагат на пазара със ЗНП „Queso Casín“, са с произход от района. Тези проверки се състоят от инспекции, по време на които се извършва визуална проверка, документална проверка и съответното вземане на проби.“

Основание: заличаването се предлага с цел адаптиране към система за сертифициране на продуктите съгласно продуктовата спецификация за защитено наименование за произход „Queso Casín“ в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065.

Изменение на осемнадесети параграф:

Следният текст:

„За да могат да контролират производствените процеси, използвани за сирената, и да доказват произхода и качеството на продукта със ЗНП, операторите, отговарящи за стопанствата, мандрите и помещенията за зреене и съхранение, са длъжни да попълват необходимите документални доказателства за всяко от изискванията, посочени в настоящия документ. Тези документи и записи подлежат на проверка от Регулаторния съвет.“

се изменя, както следва:

„За да могат да контролират производствените процеси, използвани за сирената, и да доказват произхода и качеството на продукта със ЗНП, операторите, отговарящи за стопанствата, мандрите и помещенията за зреене и съхранение, са длъжни да водят записи, които доказват спазването на всяко от изискванията, посочени в настоящия документ. Тези документи и записи подлежат на проверка от контролния орган.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на деветнадесети параграф:

Следният текст:

„При спазване на всички горепосочени изисквания защитеното наименование за произход „Queso Casín“ може да се прилага само за сирена, получени от мляко, доставено от регистрирани доставчици и произведено в мандри, вписани в регистъра, поддържан от Регулаторния съвет, в съответствие със стандартите, определени в настоящия документ.“

се изменя, както следва:

„При спазване на всички горепосочени изисквания защитеното наименование за произход „Queso Casín“ може да се прилага само за сирена, получени от мляко, доставено от регистрирани земеделски стопани, и произведени в мандри, вписани в регистъра, поддържан от Регулаторния съвет, в съответствие със стандартите, определени в настоящия документ, и които са преминали оценка и са сертифицирани от контролния орган в съответствие с установените процедури за контрол.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065, и регистрите, определени в новия устав на управителния орган на ЗНП „Queso Casín“, одобрен на 11 август 2020 г. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на двадесети параграф:

Следният текст:

„Регулаторният съвет може да установи несъответствието на продукта или на техниките на производство на всеки един от етапите.“

се изменя, както следва:

„Контролният орган може да установи несъответствието на продукта или на техниките на производство на всеки един от етапите.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

5.4. ***Метод на производство***

Изменението се отнася до раздел Д от продуктовата спецификация („Метод на производство“); точки 3.3 („Фуражи“), 3.4 („Суровини“) и 3.7 („Специфични правила за етикетиране“) от настоящия единен документ; точки 3.3 („Фуражи и суровини“) и 3.6 („Специфични правила за етикетиране“) от предложението за единен документ, адаптиран към структурата на приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 ([2]) на Комисията, в който точки 3.3 и 3.4 са обединени, което означава, че номерацията на единния документ ще бъде засегната от точка 3.3 след адаптирането на редакцията.

Изменение на първа точка:

Следният текст:

„Произход и характеристики на млякото. Млякото, използвано за производството на защитените сирена, се доставя от доставчици, вписани в съответния регистър на Регулаторния съвет.“

се изменя, както следва:

„Произход и характеристики на млякото: Млякото, използвано за производството на защитените сирена, се доставя от земеделските стопани, вписани в съответния регистър на Регулаторния съвет и оценени от контролния орган.“

Основание: изменение с цел адаптиране на системата с оглед на функциите на контролния орган, делегирани съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065, и регистрите, определени в новия устав на управителния орган на ЗНП „Queso Casín“, одобрен на 11 август 2020 г. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на втора точка:

Следният текст:

„Изхранване на животните, които произвеждат млякото. Изхранването зависи пряко от естествените ресурси на района. Пашата, която се извършва през цялата година, е допълнена със сено и пресен фураж, добити в самото стопанство посредством въвеждането на ротационната система на използване на пасищата. Това са малки семейни стопанства с малък брой животни, в които грижата за доброто състояние на животните е от първостепенно значение, а животните остават в оборите само за доене и нощуване.

От това следва, че храната произхожда от посочения регион. По изключение, в периоди, когато поради неблагоприятни климатични условия има недостиг на фуражи, добити в самото стопанство, дажбата може да се допълни с малки количества зърнени и бобови култури, идващи отвън.“

се изменя, както следва:

„Изхранване на животните, които произвеждат млякото: изхранването зависи пряко от естествените ресурси на района. Пашата е допълнена с пресен и консервиран фураж, зърнени и бобови култури.“

Основание: предлага се храненето на животните да бъде адаптирано като определящ фактор при производството на продукта, в съответствие с член 1, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 ([3]) на Комисията за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета. Това изменение не променя съществените характеристики и автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

([2]) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36.
([3]) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Изменение на трета точка:

Следният текст:

„Коагулация на млякото: Коагулацията е ензимна, предизвикана от използването на телешко сирище или коагулант, както и на ферменти и калциев хлорид в дозата, необходима за производството на сиренина в съда за подсирване. Процесът се извършва при температура 30—35 °C за около 45 минути, след което сиренината се нарязва с ножове за сиренина. Температурата се увеличава с около 2 °C и едновременно с това сиренината се разбърква в продължение на поне десет минути, докато се образуват топчета с големина на лешници. След това те се оставят да престоят поне още десет минути.“

се изменя, както следва:

„Коагулация на млякото: Коагулацията е ензимна, предизвикана от използването на телешко сирище или коагулант, както и на ферменти и по избор калциев хлорид в дозата, необходима за производството на сиренина в съда за подсирване. Процесът се извършва при температура 30—35 °C за около 45 минути, след което сиренината се нарязва с ножове за сиренина. Температурата се увеличава с около 2 °C и едновременно с това сиренината се разбърква в продължение на поне десет минути, докато се образуват топчета с големина на лешници. След това те се оставят да престоят поне още десет минути.“

Основание: Изменението се предлага, тъй като използването на калциев хлорид не е задължително. Това изменение не променя съществените характеристики и автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

Изменение на четвърта точка:

Следният текст:

„Отцеждане на сиренината. След това сиренината се оставя да се отцеди в тензух или гевгири (пластмасови съдове с отвори) за няколко часа, за да може серумът да се оттече. Процесът продължава в помещението за съхнене, където сиренината се оставя върху тензух при температура от 15—20 °C в продължение на три или повече дни. Тя се обръща всеки ден до пълното изцеждане на серума. През това време се извършва и млечнокисела ферментация.“

се изменя, както следва:

„Отцеждане на сиренината: След това сиренината се оставя да се отцеди в тензух или гевгири за няколко часа, за да може серумът да се оттече. Процесът продължава в помещението за съхнене, където сиренината се оставя върху тензух или в гевгири при температура от 14—20 °C в продължение на три или повече дни. Тя се обръща всеки ден до пълното изцеждане на серума. През това време се извършва и млечнокисела ферментация.“

Основание: изменение поради адаптирането на материалите и оборудването, които в момента се използват за отцеждане.

Извършено е допълващо проучване, при което се стига до заключението, че когато продуктът се произвежда при различни производствени условия, това не оказва влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики, като всички оценени проби получават резултат над 55 (подходящ продукт).

Поради това физичните, химичните и органолептичните характеристики не са пряко свързани с промяната в условията на зреене в изследвания диапазон и не се повлияват съществено от нея.

Това изменение не променя съществените характеристики и автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

Изменение на пета точка:

Следният текст:

„Размесвания. След това започва машинното размесване и се добавя част от солта. За да се постигне по-голяма еднородност, меката маса се размесва няколко пъти в машина, състояща се от два валяка, задвижвани от двигател, които се въртят в противоположни посоки. По време на някои от циклите на размесване се добавя сол. Сиренето се оформя на ръка, като сиренината (наречена „gorollos“) се оформя като отрязана пирамида, след което се съхранява в камера за съхнене за период от пет дни до две седмици при температура 15—20 °C. Сиренината се обръща всеки ден. „Gorollos“ може да се размесва в машината толкова пъти, колкото е необходимо, за да се постигне желаната консистенция от всеки производител.

През колкото повече цикли на размесване преминава сиренето, толкова по-гладко и еднородно ще бъде то, ще изсъхне по-добре и ще има по-силен вкус.

Накрая сиренето се оформя като цилиндър с дисковидна форма или като торта (последната се получава, като първо се направи топка и след това се сплеска всяка страна, докато придобие желания вид), а върху лицевата страна се поставя печат или щампа с логото на производителя. След това сиренето се връща в камерата за съхнене за най-малко два дни. Печатът („marcu“) Casín не само идентифицира сиренето, но и подобрява външния му вид и заема цялата видима лицева част на сиренето.“

се изменя, както следва:

„Размесване на продукта: меката маса се размесва няколко пъти в машина за месене. По време на някои от циклите на размесване се добавя сол. Сиренето се оформя на ръка, като сиренината (наречена „gorollos“) се оформя като отрязана пирамида, след което се съхранява в камера за съхнене за период от пет дни до две седмици при температура 14—20 °C. „Gorollos“ може да се размесва в машината толкова пъти, колкото е необходимо, за да се постигне желаната консистенция от всеки производител.

През колкото повече цикли на размесване преминава сиренето, толкова по-гладко и еднородно ще бъде то, ще изсъхне по-добре и ще има по-силен вкус.

Накрая сиренето се оформя като цилиндър с дисковидна форма или като торта на ръка, а върху лицевата страна се поставя печат или щампа с логото на производителя. След това сиренето се връща в камерата за съхнене за най-малко един ден. Печатът („marcu“) Casín не само идентифицира сиренето, но и подобрява външния му вид и заема цялата видима лицева част на сиренето.“

Основание: изменение поради адаптирането на системата за размесване, използваното оборудване, температурата и времето за съхнене.

Извършено е допълващо проучване, при което се стига до заключението, че когато продуктът се произвежда при различни производствени условия, това не оказва влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики, като всички оценени проби получават резултат над 55 (подходящ продукт).

Поради това физичните, химичните и органолептичните характеристики не са пряко свързани с промяната в условията на зреене в изследвания диапазон и не се повлияват съществено от нея.

Това изменение не променя съществените характеристики и автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

Изменение на шеста точка:

Следният текст:

„Зреене: Процесът на сушене или зреене завършва в камерата за зреене при температура 8—10 °C и влажност 80 %.

Процесът на зреене започва в момента на производство на сиренината и трябва да продължи най-малко два месеца, считано от датата на производство на сиренината. По време на този период сирената се обръщат и почистват както е необходимо, за да придобият отличителните си черти. По време на процеса на зреене настъпват редица физико-химични промени, които придават на сиренето окончателните му органолептични свойства. Най-важните от тях, освен загубата на вода чрез изпаряване, включват разграждането на протеините до аминокиселини и на мазнините до летливи вещества, които съответно ще доведат до основата на вкуса и мириса на сиренето.“

се изменя, както следва:

„Зреене: Процесът на сушене или зреене завършва в камерата за зреене при температура 6—12 °C и влажност 75-85 %.

Процесът на зреене започва в момента на производство на сиренината и трябва да продължи най-малко 60 дни, считано от датата на производство на сиренината. По време на този период сирената се обръщат и почистват както е необходимо, за да придобият отличителните си черти. По време на процеса на зреене настъпват редица физико-химични промени, които придават на сиренето окончателните му органолептични свойства. Най-важните от тях, освен загубата на вода чрез изпаряване, включват разграждането на протеините до аминокиселини и на мазнините до летливи вещества, които съответно ще доведат до основата на вкуса и мириса на сиренето.“

Основание: предлага се да се изменят условията относно температурата и периода на зреене на сиренината.

Извършено е допълващо проучване, при което се стига до заключението, че когато продуктът се произвежда при различни производствени условия, това не оказва влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики, като всички оценени проби получават резултат над 55 (подходящ продукт).

Поради това физичните, химичните и органолептичните характеристики не са пряко свързани с промяната в условията на зреене в изследвания диапазон и не им влияят съществено.

Това изменение не променя съществените характеристики и автентичността на продукта, обхванат от защитеното наименование за произход.

Заличаване на седма точка:

„Опаковане и етикетиране: Етикетирането задължително трябва да отговаря по всяко време на общите правила относно етикетирането, представянето и рекламата.“

Основание: изменение, тъй като в точката не се съдържат задължителните правила, специфични за ЗНП. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

5.5. ***Човешки фактор***

Това изменение се отнася до раздел Е („Връзка с географската среда“), „Човешки фактор“, от продуктовата спецификация.

Изменение на параграф 4

Следният текст:

„Но преди всичко човешкият фактор е заложен в същността на този продукт, особено когато говорим за изключителния му метод на производство. Понастоящем производството на сиренето продължава да бъде изцяло занаятчийско и много трудоемко, поради което производственият му капацитет е малък, а това застрашава оцеляването му. За неговото запазване е спомогнала работата на жените, които приготвяли сирене за семействата си, както и ентусиазмът на единственото предприятие за производство на този продукт, което днес го излага и продава по панаири и пазари за традиционни стоки в Астурия и в цялата страна. Важен е и приносът на групите за селскостопанско развитие в района.“

се изменя, както следва:

„Но преди всичко човешкият фактор е заложен в същността на този продукт, особено когато говорим за изключителния му метод на производство. Понастоящем производството на сиренето продължава да бъде изцяло занаятчийско и много трудоемко, поради което производственият му капацитет е малък, а това застрашава оцеляването му. За неговото запазване е спомогнала работата на жените, които приготвяли сирене за семействата си, и ентусиазмът на единственото предприятие, което дълго време е единственото, което го излага и продава по панаири и пазари за традиционни стоки в Астурия и в цялата страна. Важен е и приносът на групите за селскостопанско развитие в района.“

Основание: изменението се предлага поради факта, че в момента има три мандри, които произвеждат сиренето. Изменението няма отражение върху характеристиките на продукта.

5.6. ***Орган, отговарящ за контрола***

Това изменение се отнася до раздел Ж („Проверки на съответствието със спецификацията на продукта“) от продуктовата спецификация.

Настоящият текст:

„Проверки на съответствието със спецификацията на продукта.

Наименование: Генерална дирекция „Животновъдство и хранително-вкусова промишленост“ на Астурия

Адрес: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Испания

Телефонен номер: +34 985105612. Факс: +34 985105517

Регулаторният съвет изпълнява функциите по сертифициране, наблюдение и контрол в съответствие с критериите, заложени в европейския стандарт UNE-EN 45011.

Генерална дирекция „Животновъдство и хранително-вкусова промишленост“ отговаря за изпълнението на тези функции временно до създаването на Регулаторния съвет.“

се изменя, както следва:

„*Компетентният контролен орган е генералната дирекция от* правителството на Астурия, в чиито правомощия са въпросите, свързани с хранително-вкусовата промишленост.

Контролът може да бъде делегиран на организация, действаща като орган за сертифициране на продукти и акредитирана съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 или друг стандарт, който може да го замени в бъдеще.“

Основание: изменението се предлага с цел актуализиране на адреса на контролния орган; както и с цел адаптиране на Регулаторния съвет и неговия контролен орган към Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни и Закон 2/2019 на Астурия от 1 март 2019 г. относно качеството на храните, характерното качество и директните продажби на хранителни продукти (член 36).

5.7. ***Етикетиране***

Това изменение се отнася до раздел 3 („Етикетиране“) от продуктовата спецификация; точка 3.7 („Специфични правила за етикетиране“) от настоящия единен документ; и точка 3.6 („Специфични правила за етикетиране“) от предложението за единен документ, адаптиран към структурата на приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията, в който точки 3.4 и 3.3 са обединени, което означава, че номерацията на единния документ ще бъде засегната от точка 3.3 след адаптирането на тази структура.

Изменение на параграф 1:

Настоящият текст:

Сиренето със ЗНП „Queso Casín“, предназначено за консумация, освен че трябва да отговаря на правилата за етикетиране, предвидени в законодателството, трябва да бъде обозначено със специален номериран контраетикет, който гарантира идентичността на производителя.

се изменя, както следва:

Сиренето със ЗНП „Queso Casín“, предназначено за консумация, трябва да бъде обозначено със специален номериран контраетикет, който гарантира идентичността на производителя.

Основание: изменение, тъй като в точката не се съдържат задължителните правила, специфични за ЗНП. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

Изменение на параграф 3.

Настоящият текст:

„Търговските марки, емблемите, символите, рекламните призиви или всякакъв друг вид реклама, използвани върху защитения продукт, не може да бъдат използвани, дори от самите собственици, за предлагане на пазара на сирена, които не са обхванати от ЗНП, нито може да бъдат използвани по начин, който би могъл да заблуди потребителите.“

се изменя, както следва:

„Търговските етикети, характерни за всяка мандра, трябва да бъдат представени на Регулаторния съвет.“

Основание: изменение поради съответното адаптиране към действащото законодателство. Измененията нямат отражение върху характеристиките на продукта.

5.8 ***Заличаване на националните законови изисквания***

Заличаване на раздел И. Национални изисквания.

Следните документи се отменят:

— Закон 25/1970 от 2 декември 1970 г. за лозята, виното и алкохола.

— Указ 835/1972 от 23 март 1972 г. за определяне на правилата за прилагане на Закон 25/1970.

— Закон 24/2003 от 10 юли 2003 г. за лозята и виното.

— Заповед от 25 януари 1994 г., в която се посочва съответствието между испанското законодателство и Регламент (ЕО) № 2081/92 относно защитата на географските указания и наименованията за произход на селскостопанските и хранителните продукти.

— Кралско постановление 1414/2005 от 25 ноември 2005 г. относно процедурата за разглеждане на заявления за вписване в регистъра на Общността на защитените наименования за произход и защитените географски указания и за внасяне на възражения срещу тях.

Основание: предлага се раздел I от настоящата продуктова спецификация да бъде заличен в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни, и поради отмяната на посочените в него документи.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queso Casín“

ЕО №: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Queso Casín“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. ***Вид продукт***

Клас 1.3 Сирена

3.2. ***Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1***

Маслено узряло сирене, получено от пълномаслено сурово краве мляко с ензимна коагулация и от размесвана полутвърда или твърда маса.

Характеристиките на сиренето в края на периода на узряването му трябва да бъдат както следва:

Физико-химични характеристики:

— Сухо вещество: най-малко 57 %

— Минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 45 %

— Минимално съдържание на белтъчини в сухото вещество: 35 %

Физични и органолептични свойства:

— Тип и вид: твърдо до полутвърдо, зряло от полусухо до сухо.

— Форма: Неправилен цилиндър с дисковидна форма, като на лицевата страна са гравирани флорални или геометрични мотиви, символи или името на производителя. До 20 cm в диаметър и до 7 cm на височина.

— Тегло: Между 150 и 1 000 грама.

— Кора: гладка, тънка и почти отсъстваща, тъй като в резултат на последователни размесвания зреенето е равномерно и едновременно отвътре и отвън; външната и вътрешната част образуват компактна и свързана маса, която е чиста, суха и леко мазна. Цветът е тъмножълт, напомнящ на масло, с белезникави нюанси. Върху лицевата част, под формата на барелеф, е поставен съответният печат на всеки производител.

— Сърцевина: твърда, ронлива, полутвърда до твърда, с жълтеникав цвят, без шупли, макар да са възможни малки цепнатини. При рязане се рони. При дегустация се усеща маслена текстура. Хомогенна и еластична консистенция.

— Аромат Силен и натрапчив.

— Вкус: зависи от процеса на производството, по-специално от това колко пъти суровината е разбъркана в машината — сиренето, преминало голям брой разбърквания, има горчив, остър и силен вкус и притежава острия и нерафиниран аромат на престояло масло; по-малко обработеното има същия, макар и не толкова интензивен вкус. Във всеки случай вкусът е силен, богат, натрапчив, пикантен, леко нагарчащ и със силен послевкус.

3.3. ***Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)***

А) *Фуражи*

Изхранването на кравите, от които се добива млякото за производството на „Queso Casín“, става чрез директното използване на естествените ресурси на региона. Пашата е допълнена с пресен и консервиран фураж, зърнени и бобови култури.

Б) *Суровини*

Краве мляко, млечни ферменти, сирище, сол и по избор калциев хлорид.

Млякото, използвано за производството на защитени сирена, трябва да бъде получено от здрави крави от породите Asturiana de la Montaña или Casina, Asturiana de los Valles, Frisona и техните кръстоски.

3.4. ***Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район***

Всички процеси, необходими за получаването на „Queso Casín“, производството на млякото, производството на сиренето (коагулация, отцеждане и месене), зреенето и опаковането се извършват в определения географски район, който включва общините Caso, Sobrescopio и Piloña.

3.5. ***Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

Опаковане — за да се запази качеството на продукта, опаковането трябва да се извършва преди експедицията му от мандрите или помещенията за узряване, тъй като, поради вида на коричката на сиренето — мека, фина и почти липсваща, съществува по-голям риск от увреждания по нея, които могат да доведат до промяна във външния вид и да улеснят замърсяването.

Освен това, поради същата причина, всички части на продукта са подходящи за консумация, поради което е необходимо предварителното му опаковане.

Позволените за опаковка материали са хартия, картон, дърво или пластмаса за хранителни цели, както и други материали, разрешени от Регулаторния съвет.

3.6. ***Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

Освен специфичния етикет на всеки отделен производител защитените сирена имат и специален номериран контраетикет, който гарантира идентичността на продукта.

Върху етикетите на защитените сирена трябва да фигурира ясно и четливо указанието Denominación de Origen Protegida„Queso Casín“ (Защитено наименование за произход „Queso Casín“), както и уникално лого с четири опции за цвят за всички субекти, които търгуват със сирена със ЗНП, както е показано по-долу.



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район за производството на мляко, както и за производството, зреенето и опаковането на сиренатасъс ЗНП „Queso Casín“ се намира в южната част на Астуриас, по-конкретно в района център-изток. Географският район обхваща следните общини: Caso, Sobrescobio и Piloña.

5. **Връзка с географския район**

5.1. ***Специфични характеристики на географския район***

Районът се намира в планинската централно-източна част на Астурия, която се характеризира с тесни долини, разделени от широки скални хребети. Планинският релеф предопределя наличието на стръмни склонове в по-голямата част от района. Средновисоките хълмове преминават в равна и ниска централна зона, част от предкрайбрежната низина, простираща в посока изток-запад, която служи като корито на река Piloña — една от двете най-големи реки в района, наред с Alto Nalón.

С изключение на най-високите планински коти преобладаващият климат в района е океански, със слаби, но чести валежи през цялата година и с умерени температурни колебания.

Долините и речните корита, заобиколени от планини, обуславят честите и продължителни мъгли. Всички тези процеси са причина за значително намаление на слънчевото греене през годината.

Растителността се характеризира с присъствието на много ливади и пасища, обширни гори и райони, покрити с храсти, а по най-стръмните склонове се срещат скалисти образувания.

По-интересните растителни видове по ливадите и пасищата са от семействата на зърнените и бобовите растения.

При такива условия се развива технологията за производство на „Queso Casín“, отговаряща на необходимостта от постигане на сигурен и траен начин на съхранение в район, където меките температури и преобладаващите дъждовни и мъгливи дни обуславят високата влажност на средата, в резултат на което се затруднява процесът на съхнене на сиренината, получена след коагулацията на млякото.

Така е възникнало „месенето“ („el amasado“) като характерен и единствен по рода си метод за съединяването на няколко малкоформатни коагулуми. Повтарянето на този процес водело до получаването на по-суха и компактна маса, от която се произвеждал по-траен продукт. Освен това „месенето“ спомагало за по-хомогенното влагане на сол и по-равномерното разпределение на микроорганизмите, образувани в процеса на ферментация и улесняващи адекватното зреене, като всичко това придавало на продукта специфични органолептични характеристики.

Процесът се извършвал ръчно до появата на специално разработен за целта механизъм. Става дума за маса или машина за месене (mesa o máquina de rabilar), която представлява своеобразно приспособление на традиционен за хлебопроизводството уред, наричан „*bregadora*“ или „*bregadera*“, и широко използван в „*дните за месене*“ („los diis d'amasar“), с цел да се използват възможно най-пълноценно оскъдните материални ресурси и да се опрости и без това трудоемкото производство.

При тези процеси се работело с полуготова сиренина („*gorollos*“), като се е налагало да се различават сиренатана отделните производители. Решението било всяка пита да се маркира с характерен белег, който да прави възможна бързата идентификация на собственика. Уредът, използван за сиренината, се наричал „*ochavau*“ и представлявал парче дърво с цилиндрична или вретеновидна форма, украсено в краищата с прости символи, които се отпечатвали върху сиренината при всяко размесване. Върху вече готовото сирене се поставял „*marcu*“ или „*cuñu*“, също от дърво, но с по-голям размер, по-сложна изработка и с няколко печата, с цел украса и идентификация на производителя. Днес е обичайно върху „*marcu*“ да фигурира логото на производителя.

Поради своята сложност този метод на производство, и по-специално месенето, продължава и днес да бъде вероятно единственият начин за получаване на този вид сирене. За неговото запазване е спомогнала работата на жените, които приготвяли сирене за семействата си, и ентусиазмът на единственото предприятие, което дълго време е единственото, което го излага и продава по панаири и пазари за традиционни стоки в Астурия и в цялата страна. Важен е и приносът на групите за селскостопанско развитие в района.

5.2. ***Специфична характеристика на продукта***

„Queso Casín“ се разпознава по особения вид, който му дава печатът с логото на всеки производител, гравирано с щампа („marcu“) върху лицевата страна на всеки калъп, като я покрива изцяло.

Специфичният характер на това сирене е описан: формата на неправилен цилиндър с дисковидна форма; гладка и тънка, почти незабележима кора, която образува компактна маса със сърцевината; добре омесената маса; силните и натрапчиви аромат и вкус, които стават по-интензивни с всяко разбъркване на сиренината от машината за месене; състава му, благодарение на който „Queso Casín“ е едно от сиренатa с най-високо съдържание на белтъчини в Испания и дори в света, и се нарежда сред сиренатa с най-ниска влажност.

„Queso Casín“ е напълно различно от всички видове сирена, дори от тези, които се произвеждат в съседните общини. В този смисъл от особено значение е границата на Caso с общината Ponga, образувана от серия планински зъбери, които са същевременно разделителна линия между два вида характерни астурийски сирена: „Casín“ и „Beyos“.

За значението на „Queso Casín“ намираме сведения в историческите извори.

В „En el país de los 100 quesos“ (Barcelona, 2000 г.) Enric Canut твърди, че „съдейки по начина на изработка и използваните примитивни уреди, „Queso Casín“ е може би едно от най-старите сирена в Испания“.

Писмените сведения за сиренето в конкретни селища от района датират от XIV век. „По времето на абатиса Controdo през 1328 г. бяха наети *енорийските илоти* на San Salvador de Sobrecastiello за седем години, като се плащаше по 70 *парабеди* на всеки първи септември и омесени пити сирене на всеки San Martín през ноември …“

През 1341 г., пак там: „и дванайсет хубави пити сирене …“

Сиренето се споменава и в съчиненията на Jovellanos (XVIII век); в *Географския речник на Madoz*, издаден в началото на XIX век, и в „Curso de Agricultura Elemental“ на Dionisio Martín Ayuso, публикуван в края на XIX век.

В „*Asturias*“ на O. Bellmut и Fermin Canella (Gijón, 1900 г.) сиренето от Caso се посочва между най-известните извън границите на Астурия. В същия смисъл се говори за него и в „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ на F. Requejo и M. Tortosa (Madrid, 1903 г.).

В книгата „*Comer en Asturias*“ (Madrid, 1980 г.) на Eduardo Méndez Riestra се споменава „Casín“ сред произведените в Астуриас сирена. Подобни препратки се съдържат в „*Guía Práctica de los quesos de España*“ (Madrid, 1983 г.) на Carlos Mero González и в „*Tabla de quesos españoles*“ (Madrid, 1983 г.) на Simone Ortega.

В книгата „*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*“ химикът и писател J.A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986 г.) твърди, че „Queso Casín“ е най-характерното сирене за централно-южния район на Астурия.

5.3. ***Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП)***

Силно изразеният планински релеф е послужил като основен фактор в използването на излишъците от мляко за производство на сирене, тъй като трудностите, породени от лошите комуникации, са позволявали използването на млякото единствено чрез преработката му в сирене и масло.

Производството на този специфичен вид сирене се дължи на съвкупността от природни фактори. От една страна планинският релеф предопределя наличието на ливади в долините и високопланинските пасища с разнообразна растителност, които имат пряко значение за изхранването на млекодайните животни и използването на тези ресурси с традиционни методи на обработка.

От друга страна климатът, честите и слаби валежи, равномерно разпределени през цялата година, както и слабото слънчево греене и умерените температури са подходящи фактори за поддържане на собствено фуражопроизводство и за престоя на животните по пасищата.

Всичкото мляко, използвано за производството на „Queso Casín“, се добива от кравите, които пасат редовно и целогодишно по ливадите и пасищата на района.

Методът на производство е бил създаден от някогашните животновъди, които са потърсили начин да се съобразят с ограниченията, наложени от околната среда в района, и да удължат трайността на един малотраен продукт, като по този начин са успели да произведат единствено по рода си сирене, чиито качества произхождат или са обусловени от съвкупността на природните фактори и специфичния начин на производство.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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