JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2023/C 17/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 [1] do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„**Queso Casín**“

EU č.: PDO-ES-0178-AM01 – 24. 9. 2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Regulační rada pro chráněné označení původu „Queso Casín“

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

Tel. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Internetové stránky: http://www.dopquesocasin.es/

Regulační rada je skupina zastupující hospodářské subjekty, která je oficiálně pověřena správou CHOP v souladu s ustanoveními platných právních předpisů (usnesení odboru pro záležitosti venkova a územní soudržnost ze dne 31. července 2020, kterým se schvalují stanovy regulační rady pro chráněné označení původu „Queso Casín“); do její působnosti patří navrhování změn specifikace produktu.

2. **Členský stát nebo třetí země**

ŠPANĚLSKO

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Zeměpisná oblast

☒ Důkaz původu

[1] Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

☒ Metoda produkce

☒ Souvislost

☒ Označování

☒ Jiná [uveďte]

— Kontrolní subjekt

— Ověření souladu se specifikací produktu

4. **Druh změny (změn)**

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro kterou nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent) a která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. **Změna (změny)**

Důvodem navrhovaných změn je potřeba přizpůsobit specifikaci produktu fyzikálním vlastnostem chráněných sýrů, faktické povaze výrobních postupů, obdobím výroby, kontrolnímu subjektu a normě UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Účelem změn je posílit vazbu mezi produktem a okolním prostředím při zachování pravosti, kvality a vlastností konečného produktu a zajištění jeho způsobilosti pro akreditaci.

5.1 ***Fyzikální vlastnosti***

Tato změna se týká oddílu B („Popis produktu“) specifikace produktu a oddílu 3.2 („Popis produktu“) jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„Hlavní vlastnosti sýra po dokončení zrání jsou:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Minimální sušina:	57 %
Minimální tuk v sušině:	45 %
Minimální protein v sušině:	35 %

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: tvrdý nebo polotvrdý sýr, polozralý až zralý.

Tvar: nepravidelný cylindrický a kruhový tvar, na jedné straně vyryté květinové, geometrické motivy nebo symboly či název výrobce. Průměr 10–20 cm a výška 4–7 cm.

Hmotnost: mezi 250 a 1 000 gramy.

Kůra: hladká, jemná, lze říci, že sýr je téměř bez kůry, protože následkem několika po sobě jdoucích hnětení dochází k jednotnému a paralelnímu zrání uvnitř i na povrchu. Vnitřek i kůra tvoří kompaktní a spojitou hmotu. Kůra je čistá, suchá nebo lehce mazlavá a má tmavě žlutou krémovou barvu s bílým odstínem. Na horní straně má vytlačenou pečeť daného výrobce.

Sýrová hmota: pevná, drobivá, polotvrdá až tvrdá, nažloutlé barvy, bez otvorů, i když může vykazovat trhliny. Při krájení se drolí. V ústech má sýr máslovou strukturu. Homogenní a tvárná konzistence.

Vůně: silná a intenzivní.

Chuť: závisí na způsobu výroby, především na tom, kolikrát se sýrová hmota prohněte pomocí speciálních válečků; sýr, který byl nejvíce prohněten, má ostrou, štiplavou a silnou chuť, pro osoby neznalé až nezvyklou, a má pronikavou a rustikální vůni uleželého másla; méně hnětený sýr má stejnou chuť, ale s nižší intenzitou. Sýr má nicméně vždy silnou, plnou a stálou chuť, štiplavou a lehce nahořklou, která v ústech dlouho přetrvává.

Mikrobiologické vlastnosti:

Přizpůsobí se požadavkům dle platných předpisů."

se mění takto:

„Hlavní vlastnosti sýra po dokončení zrání jsou:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Minimální sušina:	57 %
Minimální tuk v sušině:	45 %
Minimální protein v sušině:	35 %

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: tvrdý nebo polotvrdý sýr, polozralý až zralý.

Tvar: nepravidelný cylindrický a kruhový tvar, na jedné straně vyryté květinové, geometrické motivy nebo symboly či název výrobce. Průměr **do 20 cm** *a* **výška do 7 cm**.

Hmotnost: 150 až 1 000 gramů.

Kůra: hladká, jemná, lze říci, že sýr je téměř bez kůry, protože následkem několika po sobě jdoucích hnětení dochází k jednotnému a paralelnímu zrání uvnitř i na povrchu. Vnitřek i kůra tvoří kompaktní a spojitou hmotu. Kůra je čistá, suchá nebo lehce mazlavá a má tmavě žlutou krémovou barvu s bílým odstínem. Na horní straně má vytlačenou pečeť daného výrobce.

Sýrová hmota: pevná, drobivá, polotvrdá až tvrdá, nažloutlé barvy, bez otvorů, i když může vykazovat trhliny. Při krájení se drolí. V ústech má sýr máslovou strukturu. Homogenní a tvárná konzistence.

Vůně: silná a intenzivní.

Chuť: závisí na způsobu výroby, především na tom, kolikrát se sýrová hmota prohněte pomocí speciálních válečků; sýr, který byl nejvíce prohněten, má ostrou, štiplavou, silnou chuť a má pronikavou a rustikální vůni uleželého másla; méně hnětený sýr má stejnou chuť, ale s nižší intenzitou. Sýr má nicméně vždy silnou, plnou a stálou chuť, štiplavou a lehce nahořklou, která v ústech dlouho přetrvává."

Odůvodnění: tato změna je navrhována z důvodu potřeby zavést měřitelné a nesubjektivní organoleptické deskriptory a zahrnout i menší výrobní velikosti sýrů. Tato potřeba vyplývá ze současných požadavků restauratérů, kteří pro účely konzumace požadují menší velikosti sýrů, jež ještě nejsou zahrnuty ve specifikaci produktu. Po jejich zahrnutí je tedy bude možné sledovat.

Byla provedena studie vlastností nových velikostí sýrů, která dospěla k závěru, že pokud produkt váží méně než 250 g (150 g), nemá to na jeho fyzikální, chemické ani organoleptické vlastnosti žádný vliv, výsledkem čehož je bodové ohodnocení nad 55 bodů u všech posuzovaných vzorků (vhodný produkt); fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti proto nejsou s hmotností produktu přímo spojeny.

Tato změna nemá žádný vliv na základní vlastnosti a pravost produktu CHOP.

5.2 ***Zeměpisná oblast***

Tato změna se týká oddílu C („Zeměpisná oblast") specifikace produktu.

Změna čtvrtého odstavce:

Následující text:

„Nachází se ve střední a východní části Asturie s rozlohou 66 068 ha, z čehož se celkem 21 642 ha využívá jako pastviny.“

se mění takto:

„Nachází se ve střední a východní části Asturie s rozlohou 66 068 ha.“

Odůvodnění: navrhuje se odstranění údaje o počtu hektarů, které se v dané zeměpisné oblasti využívají jako pastviny, neboť plocha využívaná pro pastvu se v průběhu času mění. Toto odstranění nemá vliv na základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

5.3 ***Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti***

Tato změna se týká oddílu D („Doklad, že produkt pochází z dané oblasti“) specifikace produktu.

Soulad s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontrolní funkce, které nejsou spojeny s regulační radou pokládanou za řídicí orgán.

Navrhuje se, aby byly změněny kontrolní funkce regulační rady. Tyto kontrolní činnosti by měl příslušný orgán přenést na kontrolní subjekt, a to v souladu s článkem 36 zákona č. 2/2019 Asturského knížectví ze dne 1. března 2019 o kvalitě potravin, dělení podle jakosti a přímém prodeji potravinářských výrobků. Odstavce, kterých se žádost o změnu týká: první, čtvrtý, pátý, šestý, osmý, třináctý, čtrnáctý, patnáctý, šestnáctý, sedmnáctý, osmnáctý, devatenáctý a dvacátý.

Změna prvního odstavce:

Následující text:

„Kontrolní subjekt regulační rady provádí pravidelné kontroly sýráren a dodavatelů mléka a zajišťuje sledovatelnost, aby ověřil, že produkt pochází z dané oblasti a splňuje požadavky stanovené ve specifikaci produktu.“

se mění takto:

„Kontrolní subjekt regulační rady provádí pravidelné kontroly sýráren a **chovatelů** *a zajišťuje sledovatelnost, aby ověřil, že produkt pochází z dané oblasti a splňuje požadavky stanovené ve specifikaci produktu.“*

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému s ohledem na úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 a registry definované v nových stanovách řídicího orgánu pro CHOP „Queso Casín“ schválených dne 11. srpna 2020. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna čtvrtého odstavce:

Následující text:

„S cílem zajistit, aby mléko pocházelo z dané oblasti, zřizuje rada registr dodavatelů, který zahrnuje chovatele dodávající mléko přímo sýrárnám, a dodavatele provozující sběrné trasy na základě itineráře. Všechny údaje týkající se sběrné trasy se zaznamenávají každý den pomocí počítačového systému, aby byla zajištěna sledovatelnost počínaje hospodářstvím původu a konče vykládkou v sýrárně (zemědělské podniky původu, množství mléka, datum a čas sběru, místo určení mléka , množství, datum a čas vykládky).“

se mění takto:

„S cílem zajistit, aby mléko pocházelo z této oblasti, zřizuje rada registr chovatelů.“

Odůvodnění: změna z důvodu rozlišení mezi kontrolní činností a vlastním sledováním a náležitého přizpůsobení systému, pokud jde o přenesení úlohy kontrolního subjektu v souladu s požadavky normy UNE-EN ISO/IEC 17065 a registrů definovaných v nových stanovách řídícího orgánu pro CHOP „Queso Casín" schválených dne 11. srpna 2020. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna pátého odstavce:

Následující text:

„Regulační rada prostřednictvím kontroly a certifikace produktů ověřuje, zda mléko i postupy jeho výroby vyhovují platným normám."

se mění takto:

„Kontrolní subjekt prostřednictvím kontroly a certifikace produktů ověřuje, zda mléko i postupy jeho výroby vyhovují platným normám."

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna šestého odstavce:

Následující text:

„Sýrárny, ve kterých se vyrábějí sýry, na něž se vztahují kompetence regulační rady, jakož i prostory pro zrání a skladování musí být schváleny touto radou a zaneseny do odpovídajícího registru provozoven schválených k tomuto účelu poté, co splnily požadavky a prošly kontrolami stanovenými v tomto dokumentu."

se mění takto:

„Sýrárny, ve kterých se vyrábějí sýry, na něž se vztahuje CHOP, jakož i prostory pro zrání a skladování musí být zaneseny do odpovídajícího registru provozoven schválených k tomuto účelu poté, co splnily požadavky a prošly kontrolami stanovenými v tomto dokumentu."

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna osmého odstavce:

Následující text:

„Minimálním požadavkem je vedení alespoň následujících záznamů, které kontroluje kontrolní subjekt regulační rady."

se mění takto:

„Minimálním požadavkem je vedení alespoň následujících záznamů, které kontroluje kontrolní subjekt."

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna devátého odstavce:

Následující text:

„Registr surovin: obsahuje informace o původu, datu a získaných množstvích. Tyto údaje musí být podloženy příslušnou dokumentací, která se v případě mléka určuje na základě faktur a vykládkových listů, kdy informace z nich musí odpovídat údajům uvedeným v knize jízd vozidla, které se používá pro sběr a realizaci dodávek mléka."

se mění takto:

„Registr surovin: obsahuje informace o původu, datu a získaných množstvích. Tyto údaje musí být podloženy příslušnou dokumentací, kterou mohou být v případě mléka faktury nebo dodací listy k mléku."

Odůvodnění: změna se navrhuje za účelem přizpůsobení systému certifikace produktu specifikací produktu pro účely chráněného označení původu „Queso Casín“ v souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065.

Předchozí odstavec stanoví metodu ověřování příliš konkrétně, což může způsobit, že systém kontrol bude zbytečně obsáhlý. Za předpokladu, že je zajištěna kontrola sledovatelnosti, může kontrolní subjekt provádět kontroly různými způsoby, a to na základě dostupnosti informací.

Změna třináctého odstavce:

Následující text:

„Regulační rada prostřednictvím svého kontrolního subjektu určí vhodnost sýrů, na něž se vztahuje CHOP, což mohou být pouze ty sýry, jež splňují schválené požadavky stanovené ve specifikaci produktu.“

se mění takto:

„Kontrolní subjekt ověří vhodnost sýrů, na něž se vztahuje CHOP, což mohou být pouze ty sýry, které splňují schválené požadavky stanovené ve specifikaci produktu.“

Odůvodnění: změna kvůli rozlišení mezi kontrolní činností a vlastní kontrolou a odpovídajícímu přizpůsobení systému přeneseným funkcím kontrolního subjektu v souladu s požadavky normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změny čtrnáctého odstavce:

Následující text:

„Regulační rada sleduje a zajišťuje identifikaci a původ produktů tím, že je opatří zadní číslovanou etiketou, kterou vydá a schválí. Poskytne potřebné množství zadních číslovaných etiket v závislosti na počtu certifikovaných sýrů.“

se mění takto:

„Kontrolní subjekt ověří identifikaci a původ produktů tím, že zkontroluje, zda je sýr opatřen zadní číslovanou etiketou vydanou a schválenou regulační radou. Regulační rada poskytne potřebné množství zadních číslovaných etiket v závislosti na počtu sýrů, jejichž způsobilost byla schválena hospodářským subjektem.“

Odůvodnění: změna kvůli rozlišení mezi kontrolní činností a vlastní kontrolou a odpovídajícímu přizpůsobení systému přeneseným funkcím kontrolního subjektu v souladu s požadavky normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna patnáctého odstavce:

Následující text:

„Regulační rada provádí pravidelné kontroly v zemědělských podnicích a sýrárnách, aby ověřila, že jsou dodržovány podmínky, které vedly k udělení certifikace, a aby tak umožnila další používání chráněného označení původu ‚Queso Casín‘. Pravidelně také odebírá vzorky surovin v zemědělských podnicích a surovin a produktů v sýrárnách.“

se mění takto:

„Kontrolní subjekt provádí pravidelné kontroly v zemědělských podnicích a sýrárnách, aby ověřil, že jsou dodržovány podmínky, které vedly k udělení certifikace, a aby tak umožnil další používání chráněné označení původu ‚Queso Casín‘. Pravidelně také odebírá vzorky surovin v zemědělských podnicích a surovin a způsobilých produktů v sýrárnách.“

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna šestnáctého odstavce:

Následující text:

„Hospodářské subjekty, jejichž produkty splňují stanovené podmínky, získají od regulační rady osvědčení o shodě s podpisem předsedy rady.“

se mění takto:

„Hospodářské subjekty, jejichž produkty splňují stanovené podmínky, získají od kontrolního subjektu osvědčení o shodě.“

Odůvodnění: aby byla zajištěna nestrannost kontrolního subjektu v průběhu celého rozhodovacího procesu, navrhuje se změna odstavce týkajícího se funkcí předsedy rady s tím, že kontrolní subjekt bude v souladu s normou UNE-EN ISO /IEC 17065 odpovědný za jmenování osoby na tuto pozici.

Odstranění tabulky kontrol prováděných regulační radou a následujícího odstavce:

„V následující tabulce jsou uvedeny kontroly, které má regulační rada provádět u různých hospodářských subjektů, aby ověřila, že sýry uváděné na trh pod CHOP ‚Queso Casín‘ pocházejí z dané oblasti. Tyto kontroly sestávají z kontrol, během nichž se provádí vizuální kontrola, kontrola dokumentů a odpovídající odběr vzorků.“

Odůvodnění: odstranění je navrhováno za účelem přizpůsobení systému certifikace produktů specifikaci produktu pro chráněné označení původu „Queso Casín“ v souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065.

Změna osmnáctého odstavce:

Následující text:

„Aby bylo možné sledovat výrobní postupy používané pro sýry a prokázat původ a jakost produktu s CHOP, musí hospodářské subjekty odpovědné za zemědělské podniky, sýrárny a zařízení pro zrání a skladování doplnit nezbytné listinné důkazy pro každý z požadavků stanovených v tomto dokumentu. Tyto dokumenty a záznamy budou kontrolovány regulační radou.“

se mění takto:

„Aby bylo možné sledovat výrobní postupy používané pro sýry a prokázat původ a jakost produktu s CHOP, musí hospodářské subjekty, které jsou odpovědné za zemědělské podniky, sýrárny a zařízení pro zrání a skladování doplnit **záznamy, které prokazují splnění** *jednotlivých požadavků uvedených v tomto dokumentu. Tyto dokumenty a záznamy budou kontrolovány kontrolním subjektem.“*

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna devatenáctého odstavce:

Následující text:

„V souladu se všemi výše uvedenými požadavky lze chráněné označení původu ‚Queso Casín‘ použít pouze u sýrů získaných z mléka dodaného registrovanými dodavateli a vyrobených v sýrárnách zapsaných v registru vedeném regulační radou v souladu s normami uvedenými v tomto dokumentu.“

se mění takto:

„V souladu se všemi výše uvedenými požadavky lze chráněné označení původu ‚Queso Casín‘ použít pouze u sýrů získaných z mléka dodaného registrovanými **chovateli** *a vyrobených v sýrárnách zapsaných v registru vedeném regulační radou v souladu s normami uvedenými v tomto dokumentu, a u sýrů, které byly posouzeny a certifikovány kontrolním subjektem v souladu se zavedenými kontrolami.“*

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému s ohledem na úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 a registry definované v nových stanovách řídícího orgánu pro CHOP „Queso Casín“ schválených dne 11. srpna 2020. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna dvacátého odstavce:

Následující text:

„Nesoulad produktu nebo jeho výrobních technik může regulační rada odhalit v jakékoli fázi.“

se mění takto:

„Nesoulad produktu nebo jeho výrobních technik může kontrolní subjekt odhalit v jakékoli fázi.“

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému, pokud jde o úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

5.4 ***Metoda produkce***

Tato změna se týká oddílu E specifikace produktu („Metoda produkce“); bodů 3.3 („Krmivo“), 3.4 („Suroviny“) a 3.7 („Zvláštní pravidla pro označování“) **stávajícího jednotného dokumentu** a bodů 3.3 („Krmiva a suroviny“) a 3.6 („Zvláštní pravidla pro označování“) **návrhu jednotného dokumentu** upraveného podle struktury přílohy I prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ([2]), ve kterém jsou body 3.3 a 3.4 sloučeny, což znamená, že číslování jednotného dokumentu bude po úpravě návrhu dotčeno od bodu 3.3.

Změna prvního bodu:

Následující text:

„Původ a vlastnosti mléka. Mléko používané k výrobě chráněných sýrů dodávají dodavatelé uvedení v příslušném registru regulační rady.“

se mění takto:

„Původ a vlastnosti mléka: Mléko používané k výrobě chráněných sýrů dodávají **chovatelé** *uvedení v příslušném registru regulační rady a je posuzováno kontrolním subjektem.“*

Odůvodnění: změna za účelem přizpůsobení systému s ohledem na úkoly kontrolního subjektu přenesené podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 a registry definované v nových stanovách řídícího orgánu pro CHOP „Queso Casín“ schválených dne 11. srpna 2020. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna druhého bodu:

Následující text:

„Krmivo chovaného skotu, který je zdrojem mléka. Pro krmení se přímo využívají přírodní zdroje uvedené zeměpisné oblasti, tedy pastviny přístupné po celý rok, doplněné o čerstvou a silážovanou píci vlastní výroby, se zavedením střídavého systému využívání pastvin. Jedná se o malé zemědělské podniky rodinného typu s nízkým počtem hospodářských zvířat, kde na prvním místě stojí zájem o dobré životní podmínky hospodářských zvířat, přičemž hospodářská zvířata zůstávají ve stájích pouze na dojení a přes noc.

Krmivo pochází z dané oblasti. Výjimečně se v období nedostatku krmiva z vlastních zdrojů zemědělského podniku v důsledku nepříznivých klimatických podmínek může doplnit o malé množství obilnin a luštěnin z vnějších zdrojů.“

se mění takto:

„Krmivo chovaného skotu, který je zdrojem mléka: Pro krmení se přímo využívají přírodní zdroje uvedené zeměpisné oblasti, tedy pastviny doplněné o čerstvou a **konzervovanou** *píci, obilniny a luštěniny.“*

Odůvodnění: navrhuje se úprava krmení hospodářských zvířat jako určující faktor při výrobě produktu v souladu s čl. 1 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ([3]), kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 1151/2012 Evropského parlamentu a Rady. Touto úpravou se nemění základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

([2]) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36.
([3]) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Změna třetího bodu:

Následující text:

„Srážení mléka: Srážení je enzymatický proces, který se spouští použitím telecího syřidla nebo koagulantu a také fermentačních činidel a chloridu vápenatého v přesné dávce potřebné pro výrobu sýřeniny v nádobě na srážení. Proces se provádí při teplotě 30–35 °C po dobu přibližně 45 minut a poté se sýřenina krájí noži na sýřeninu. Teplota se zvýší asi o 2 °C a současně se sýřenina míchá po dobu nejméně deseti minut, dokud nevytvoří zrnka o velikosti lískových oříšků. Následně se nechá dalších nejméně deset minut odpočívat."

se mění takto:

„Srážení mléka: Srážení je enzymatický proces, který se spouští použitím telecího syřidla nebo koagulantu a také fermentačních činidel a **případně** *chloridu vápenatého v přesné dávce potřebné pro výrobu sýřeniny v nádobě na srážení. Proces se provádí při teplotě 30–35 °C po dobu přibližně 45 minut a poté se sýřenina krájí noži na sýřeninu. Teplota se zvýší asi o 2 °C a současně se sýřenina míchá po dobu nejméně deseti minut, dokud nevytvoří zrnka o velikosti lískových oříšků. Následně se nechá dalších nejméně deset minut odpočívat."*

Odůvodnění: tato úprava je navrhována proto, že použití chloridu vápenatého není povinné. Touto úpravou se nemění základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

Změna čtvrtého bodu:

Následující text:

„Odkapávání sýřeniny. Sýřenina se poté ponechá několik hodin odkapávat na utěrkách nebo v odkapávacích zařízeních (plastové nádoby s otvory), aby z ní vytekla syrovátka. Proces pokračuje ve větrací místnosti, kde se sýřenina ponechá na utěrkách při teplotě 15–20 °C po dobu tří dnů nebo déle. Každý den se otáčí, dokud neodteče všechna syrovátka. Během této doby probíhá rovněž proces mléčného kvašení."

se mění takto:

„Odkapávání sýřeniny: Sýřenina se poté ponechá několik hodin odkapávat na utěrkách nebo v odkapávacích zařízeních, aby z ní vytekla syrovátka. Proces pokračuje ve větrací místnosti, kde se sýřenina ponechá na utěrkách nebo v **odkapávacích zařízeních** *při teplotě* **14***–20 °C po dobu tří dnů nebo déle. Každý den se otáčí, dokud neodteče všechna syrovátka. Během této doby probíhá rovněž proces mléčného kvašení."*

Odůvodnění: změna z důvodu přizpůsobení materiálů a vybavení, které se v současné době používají pro odkapávání.

Byla provedena podpůrná studie, která dospěla k závěru, že pokud je produkt vyroben za odlišných výrobních podmínek, nemá to žádný vliv na jeho fyzikální, chemické ani organoleptické vlastnosti, výsledkem čehož je bodové ohodnocení nad 55 bodů u všech posuzovaných vzorků (vhodný produkt).

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti tedy přímo nesouvisejí se změnou podmínek zrání ve studovaném rozpětí a tato změna na ně nemá významný vliv.

Touto úpravou se nemění základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

Změna pátého bodu:

Následující text:

„Hnětení. Následně začne proces strojového hnětení a přidá se část soli. Pro dosažení větší stejnorodosti se hmota několikrát prohněte ve stroji sestávajícím ze dvou motorem poháněných válců, které se otáčejí v opačném směru. Během některých hnětacích cyklů se přidává sůl. Sýry se tvarují ručně tak, že se sýřenina (známá jako ‚gorollos') vytvaruje do pyramidy s odříznutou špičkou a poté se skladuje ve větrací komoře po dobu mezi pěti dny a dvěma týdny při teplotě 15–20 °C. Sýry se každý den otáčejí. ‚Gorollos' lze hníst ve stroji tolikrát, kolikrát je potřeba, aby každý výrobce docílil požadované konzistence.

Čím více hnětacích cyklů sýr podstoupí, tím bude hladší a bude mít jednotnější konzistenci, lépe se vytvrdí a bude mít výraznější chuť.

Sýr se nakonec vytvaruje buď do cylindrického a kruhového tvaru, nebo do tvaru dortu (toho se docílí tak, že se nejprve vytvoří koule a poté se každá strana zplošťuje, dokud nezíská požadovaný vzhled) a horní strana se označí pečetí nebo značkou s logem výrobce. Následně je sýr vrácen na nejméně dva dny do větrací komory. Razidlem vyražená značka Casín sýr nejen identifikuje, ale také podtrhuje jeho vzhled a pokrývá celou viditelnou horní stranu sýra."

se mění takto:

„Hnětení produktu: hmota se několikrát prohněte v hnětacím stroji. Během některých hnětacích cyklů se přidává sůl. Sýry se tvarují ručně tak, že se sýřenina (známá jako ‚gorollos') vytvaruje do pyramidy s odříznutou špičkou a poté se uloží do větrací komory na dobu mezi pěti dny a dvěma týdny při teplotě **14**–*20 °C. ‚Gorollos' lze hníst ve stroji tolikrát, kolikrát je nutné, aby každý výrobce docílil požadované konzistence.*

Čím více hnětacích cyklů sýr podstoupí, tím bude hladší a bude mít jednotnější konzistenci, lépe se vytvrdí a bude mít výraznější chuť.

Sýr se nakonec **ručně** *vytvaruje buď do cylindrického a kruhového tvaru, nebo do tvaru dortu a horní strana se označí pečetí nebo značkou s logem výrobce. Následně je sýr* **na nejméně jeden** *den vrácen do větrací komory. Razidlem vyražená značka Casín sýr nejen identifikuje, ale také podtrhuje jeho vzhled a pokrývá celou viditelnou horní stranu sýra."*

Odůvodnění: změna z důvodu přizpůsobení systému hnětení, používaného vybavení, teploty a dob odvětrávání.

Byla provedena podpůrná studie, která dospěla k závěru, že pokud je produkt vyroben za odlišných výrobních podmínek, nemá to žádný vliv na jeho fyzikální, chemické ani organoleptické vlastnosti, výsledkem čehož je bodové ohodnocení nad 55 bodů u všech posuzovaných vzorků (vhodný produkt).

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti tedy přímo nesouvisejí se změnou podmínek zrání ve studovaném rozpětí a tato změna na ně nemá významný vliv.

Touto úpravou se nemění základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

Změna šestého bodu:

Následující text:

„Zrání: Proces vytvrzování nebo zrání se dokončuje v dozrávací komoře při teplotě 8–10 °C a 80 % vlhkosti.

Proces zrání začíná v okamžiku, kdy se vytvoří sýřenina, a měl by trvat nejméně dva měsíce od data, kdy se vytvořila. Během tohoto období se sýry podle potřeby obracejí a čistí, takže získávají své charakteristické rysy. Během procesu zrání dochází k řadě fyzikálních a chemických změn, které dodávají sýru jeho konečné organoleptické vlastnosti. Mezi nejdůležitější z nich, kromě ztráty vody vlivem odpařování, patří rozklad bílkovin na aminokyseliny a tuků na těkavé látky, což je základním faktorem pro chuť a vůni sýra."

se mění takto:

„Zrání: Proces vytvrzování nebo zrání se dokončuje v dozrávací komoře při teplotě **6–12 °C** *a* **75–85%** *vlhkosti.*

Proces zrání začíná v okamžiku, kdy se vytvoří sýřenina, a měl by trvat nejméně **60 dní** *od data jejího vytvoření. Během tohoto období se sýry podle potřeby obracejí a čistí, takže získávají své charakteristické rysy. Během procesu zrání dochází k řadě fyzikálních a chemických změn, které dodávají sýru jeho konečné organoleptické vlastnosti. Mezi nejdůležitější z nich, kromě ztráty vody vlivem odpařování, patří rozklad bílkovin na aminokyseliny a tuků na těkavé látky, což je základním faktorem pro chuť a vůni sýra."*

Odůvodnění: navrhuje se změna podmínek týkajících se teploty a doby zrání sýřeniny.

Byla provedena podpůrná studie, která dospěla k závěru, že pokud je produkt vyroben za odlišných výrobních podmínek, nemá to žádný vliv na jeho fyzikální, chemické ani organoleptické vlastnosti, výsledkem čehož je bodové ohodnocení nad 55 bodů u všech posuzovaných vzorků (vhodný produkt).

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti tedy přímo nesouvisejí se změnou podmínek zrání ve studovaném rozpětí a tato změna na ně nemá významný vliv.

Touto úpravou se nemění základní vlastnosti ani pravost produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu.

Odstranění sedmého bodu:

„Balení a označování: Označování formou etiket se vždy řídí Všeobecnou normou pro označování, úpravu a publicitu."

Odůvodnění: změna z důvodu neobsažení zvláštních závazných pravidel pro CHOP. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

5.5 ***Souvislost s lidským faktorem***

Tato změna se týká oddílu F („Souvislost se zeměpisným prostředím"). Souvislost specifikace produktu s lidským faktorem

Změny odstavce 4

Následující text:

„Ale především je souvislost s lidským faktorem implicitně dána samotnou podstatou tohoto produktu, zvláště pak hovoří-li se o výhradní metodě produkce. V současnosti probíhá výroba sýra i nadále čistě řemeslně a je velmi náročná na pracovní sílu, což má za následek nízkou produkci ohrožující jeho přežití. K zachování této výrobní tradice přispěla především práce žen, které sýr vyrábějí pro domácí spotřebu, a dále pak nadšení jedné výrobny, která v současnosti tento produkt vystavuje a obchoduje na veletrzích a tržištích s tradičními produkty v asturijské zeměpisné oblasti a na tuzemském trhu. Neméně důležitá je spolupráce skupin, které jsou členy oblastního farmářského sdružení pro rozvoj venkova ‚Desarrollo rural'."

se mění takto:

„Ale především je souvislost s lidským faktorem implicitně dána samotnou podstatou tohoto produktu, zvláště pak hovoří-li se o výhradní metodě produkce. V současnosti probíhá výroba sýra i nadále čistě řemeslně a je velmi náročná na pracovní sílu, což má za následek nízkou produkci ohrožující jeho přežití. K zachování této výrobní tradice přispěla především práce žen, které sýr vyrábějí pro domácí spotřebu, a dále pak nadšení **jedné výrobny, která tento produkt dlouhou dobu jako jediná vystavovala** *a obchodovala na veletrzích a tržištích s tradičními produkty v asturijské zeměpisné oblasti a na tuzemském trhu. Neméně důležitá je spolupráce skupin, které jsou členy oblastního farmářského sdružení pro rozvoj venkova ‚Desarrollo rural'."*

Odůvodnění: tato změna je navržena z toho důvodu, že v současné době existují tři mlékárny, které sýr vyrábějí. Změna nemá žádný vliv na vlastnosti produktu.

5.6 ***Kontrolní subjekt***

Tato změna se týká oddílu G („Soulad se specifikací produktu") specifikace produktu.

Stávající znění:

„Kontroly souladu se specifikací.

Název: Generální ředitelství pro hospodářská zvířata a zemědělsko-potravinářské výrobky Asturie

Adresa: C/ Coronel Aranda, č. 2 – 33005 – Oviedo – Asturie – Španělsko

Tel. + 34 985.10.56.12. Fax +34 985 10 55 17

Regulační rada vykonává certifikační, sledovací a kontrolní funkce v souladu s kritérii stanovenými v evropské normě UNE-EN 45011.

Generální ředitelství pro hospodářská zvířata a zemědělsko-potravinářské výrobky je dočasně odpovědné za provádění těchto funkcí, dokud nebude zřízena regulační rada.“

se mění takto:

„Příslušným kontrolním orgánem je generální ředitelství asturské vlády, do jehož působnosti spadají zemědělsko-potravinářské otázky.

Kontrola může být přenesena na subjekt jednající jako orgán pro certifikaci produktů, který je akreditován podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 nebo jakékoli normy, která ji může v budoucnu nahradit.“

Odůvodnění: tato změna je navržena za účelem aktualizace adresy kontrolního subjektu, jakož i za účelem přizpůsobení regulační rady a jejího kontrolního subjektu na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin a dále zákona Asturského knížectví 2/2019 ze dne 1. března 2019 týkajícího se jakosti potravin, dělení podle jakosti a přímého prodeje potravinářských výrobků (článek 36).

5.7 ***Označování***

Tato změna se týká oddílu H („Označování“) specifikace produktu; bodu 3.7. („Zvláštní pravidla pro označování“) **stávajícího jednotného dokumentu** a bodu 3.6 („Zvláštní pravidla pro označování“) **návrhu jednotného dokumentu** upraveného podle struktury přílohy I prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014, ve kterém jsou body 3.3 a 3.4 sloučeny, což znamená, že číslování jednotného dokumentu se dotkne od bodu 3.3 po úpravě této struktury.

Změna odstavce 1:

Stávající znění:

Sýry s CHOP „Queso Casín“ určené ke spotřebě musí být – kromě dodržení pravidel pro označování stanovených právními předpisy – označeny zvláštní zadní číslovanou etiketou, která zaručuje totožnost výrobce.

se mění takto:

Sýry s CHOP „Queso Casín“ určené ke spotřebě musí být označeny zvláštní zadní číslovanou etiketou, která zaručuje totožnost výrobce.

Odůvodnění: změna z důvodu neobsažení zvláštních závazných pravidel pro CHOP. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

Změna odstavce 3.

Stávající znění:

„Ochranné známky, emblémy, symboly, reklamní slogany nebo jakýkoli jiný druh reklamy použité na chráněném produktu nesmějí být používány, a to ani samotnými vlastníky, jsou-li na trh uváděny sýry, na něž se nevztahuje CHOP, ani nesmí být používány způsobem, který by mohl spotřebitele uvést v omyl.“

se mění takto:

„Obchodní etikety, které jsou pro každou sýrárnu specifické, musí být předloženy regulační radě.“

Odůvodnění: změna z důvodu odpovídajícího přizpůsobení platným právním předpisům. Změny nemají žádný vliv na vlastnosti produktu.

5.8 ***Odstranění požadavků vnitrostátních právních předpisů***

Odstranění oddílu I. Vnitrostátní požadavky.

Zrušují se následující dokumenty:

— Zákon č. 25/1970 ze dne 2. prosince 1970 o vinicích, víně a alkoholu.

— Vyhláška č. 835/1972 ze dne 23. března 1972, kterou se stanoví pravidla pro uplatňování zákona č. 25/1970.

— Zákon č. 24/2003 ze dne 10. července 2003 o vinicích a víně.

— Vyhláška ze dne 25. ledna 1994, kterou se stanoví soulad mezi španělskými právními předpisy a nařízením (ES) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

— **Královské** nařízení č. 1414/2005 ze dne 25. listopadu 2005 o postupu při vyřizování žádostí o zápis do registru Společenství chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a námitek proti němu.

Odůvodnění: Navrhuje se, aby oddíl I stávající specifikace produktu byl vypuštěn v souladu s článkem 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, a vzhledem ke zrušení uvedených dokumentů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso Casín“

Číslo ES: PDO-ES-0178-AM01 – 24. 9. 2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Queso Casín“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 ***Druh produktu***

Třída 1.3 Sýry

3.2 ***Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1***

Tučný zralý sýr vyrobený ze syrového plnotučného kravského mléka, enzymatickým srážením a hnětením polotvrdého nebo tvrdého těsta.

Hlavní vlastnosti sýra po dokončení zrání jsou:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Sušina: nejméně 57 %

— Minimální tuk v sušině: 45 %

— Minimální protein v sušině: 35 %

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

— Druh a úprava : tvrdý nebo polotvrdý sýr, polozralý až zralý.

— Tvar: nepravidelný cylindrický a kruhový tvar, na jedné straně vyryté květinové, geometrické motivy nebo symboly či název výrobce. Průměr do 20 cm a výška do 7 cm.

— Hmotnost: mezi 150 a 1 000 gramy.

— Kůra: hladká, jemná, lze říci, že sýr je téměř bez kůry, protože následkem několika po sobě jdoucích hnětení dochází k jednotnému a paralelnímu zrání uvnitř i na povrchu. Vnitřek i kůra tvoří kompaktní a spojitou hmotu. Kůra je čistá, suchá nebo lehce mazlavá a má tmavě žlutou krémovou barvu s bílým odstínem. Na horní straně má vytlačenou pečeť daného výrobce.

— Sýrová hmota: pevná, drobivá, polotvrdá až tvrdá, nažloutlé barvy, bez otvorů, i když může vykazovat trhliny. Při krájení se drolí. V ústech má sýr máslovou strukturu. Homogenní a tvárná konzistence.

— Vůně: silná a intenzivní.

— Chuť: závisí na způsobu výroby, především na tom, kolikrát se sýrová hmota prohněte pomocí speciálních válečků; sýr, který byl nejvíce prohněten, má ostrou, štiplavou, silnou chuť a pronikavou a rustikální vůni uleželého másla; méně hnětený sýr má stejnou chuť, ale s nižší intenzitou. Sýr má nicméně vždy silnou, plnou a stálou chuť, štiplavou a lehce nahořklou, která v ústech dlouho přetrvává.

3.3 ***Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)***

A) *Krmivo*

Pro krmení chovaného skotu, který je zdrojem mléka používaného jako základní surovina pro výrobu sýra „Queso Casín“, se přímo využívají přírodní zdroje uvedené zeměpisné oblasti, tedy pastviny doplněné o čerstvou a konzervovanou píci, obilniny a luštěniny.

B) *Suroviny*

Kravské mléko, mléčné kultury, syřidlo, sůl a případně chlorid vápenatý.

Mléko použité pro výrobu sýrů pochází od zdravých krav z oblasti Asturie plemen Asturiana de la Montaña, Casina, Asturiana de los Valles, Frisona a jejich kříženců.

3.4 ***Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti***

Všechny postupy nezbytné pro získání sýra „Queso Casín“, výrobu mléka, výrobu sýra (srážení, odkapávání a hnětení), zrání a balení probíhají v označené zeměpisné oblasti, která zahrnuje obce Caso, Sobrescopio a Piloña.

3.5 ***Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název***

Aby se uchovala kvalita produktu, balí se produkt před jeho expedicí přímo v sýrárnách nebo v provozech zrání, protože vzhledem k tomu, že kůra tohoto sýra je jemná a hladká (sýr je prakticky bez kůry), je více náchylná k porušení, což by mohlo vyvolat změny vnějšího vzhledu a způsobit kontaminaci sýra.

Kromě toho, a ze stejného důvodu jako je uvedeno výše, se tento produkt může konzumovat celý včetně kůry, a proto je nutné jej před expedicí zabalit.

Povolené materiály k balení jsou papír, karton, dřevo nebo plast používané v potravinářství nebo jiné, které byly schválené regulační radou.

3.6 ***Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název***

Chráněné sýry jsou kromě vlastní etikety každého výrobce označeny zadní číslovanou a specifickou etiketou, která garantuje totožnost produktu.

Na etiketách chráněných sýrů musí být viditelně uveden nápis – Denominación de Origen Protegida „Queso Casín“ (chráněné označení původu „Queso Casín“) – a logo, které je pro všechny hospodářské subjekty vyrábějící sýry s CHOP jednotné a které může být provedeno ve čtyřech různých barvách. Etikety jsou uvedeny níže.









4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast, v které dochází k produkci mléka, jeho zpracování, zrání a balení sýra chráněného označením CHOP „Queso Casín“, se nachází v jižní části Asturie, konkrétně v její střední a východní oblasti. Do této zeměpisné oblasti patří tyto obce: Caso, Sobrescobio a Piloña.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 ***Specifičnost zeměpisné oblasti***

Zeměpisná oblast je definována svojí příslušností k oblasti horského masivu, která se nachází ve střední a východní části Asturie. Jsou pro ni příznačná úzká údolí oddělená rozsáhlými skalnatými vrcholky hor. Na většině území této hornaté krajiny převládají prudké svahy. Středně vysoké hory přechází do centrální roviny, jež je součástí pobřežní nížiny, která prochází krajem z východu na západ a vytváří prostor pro řečiště řeky Piloña, která je společně s řekou Alto Nalón nejdůležitějším tokem v uvedené oblasti.

S výjimkou nejvyšších horských vrcholků se toto území vyznačuje mírným přímořským klimatem, s mírnými, ale dlouho trvajícími dešti po celý rok a s malými teplotními výkyvy.

Charakter údolí a říčních povodí obklopených horskými masivy je příčinou častých mlh, které se zadržují nad danou oblastí. Uvedené klimatologické znaky jsou důvodem nízkého slunečního svitu během roku.

Pro vegetaci je typická hojnost luk, kde se pěstuje tráva na seno, a pastviny, dále pak velmi rozsáhlé oblasti lesů a křovin a vysokohorské porosty na nejstrmějších srázech.

Nejzajímavější vegetační druhy, které pokrývají louky a pastviny, patří do rodiny travin a motýlokvětých rostlin.

V těchto podmínkách se rozvíjí sýrařská technika zpracování a výroby sýra „Queso Casín“, která si klade za cíl dosažení bezpečného a trvanlivého uchování sýra v oblasti, kde mírné teploty a převaha deštivých a oblačných dní způsobují vysokou vlhkost, která znesnadňuje proces sušení sýřeniny vzniklé po vysrážení mléka.

Díky tomu zde vzniklo „hnětení“ jako tradiční a jediný systém výroby, který spočíval ve spojování několika sýřenin malé velikosti do jednoho kusu. Opakováním tohoto procesu vznikala sušší a kompaktnější hmota a výsledkem byl trvanlivější produkt. Hnětení kromě toho umožňovalo přidávat stejnoměrně sůl a jednotně promíchat mikroorganismy, které vznikají při fermentaci a které umožňují rovnoměrné zrání, což dodává produktu specifické organoleptické vlastnosti.

Proces výroby byl ruční až do okamžiku, kdy se pro tento účel vyvinul specifický mechanismus. Jde o stůl nebo stroj pro hnětení a mísení, který vznikl přizpůsobením „hnětače“, nástroje používaného v tradičním pekařství, který byl používán společně občany vesnice při „dnech hnětení“, aby se co nejlépe využily skromné materiální prostředky a urychlila se výrobní fáze, která i přesto byla velmi pracná.

Při těchto pracovních postupech se pracovalo s polohotovými sýřeninami („*gorollos*“) a se sýry od různých výrobců, které bylo třeba rozlišit. Řešením bylo označit každý kus charakteristickou značkou, která umožňovala rychle identifikovat vlastníka. V případě sýřenin se k tomu účelu používalo dřevěné zařízení – zvané „*ochavau*“ – cylindrického nebo vřetenovitého tvaru, na jehož koncích byly jednoduché symboly, které se otiskly do sýřenin tolikrát, kolikrát byly prohněteny. Na hotový sýr se používalo razidlo se značkou nebo pečetí, také ze dřeva, ale větší a složitější, s množstvím otisků, které se používaly za účelem dekorace a identifikace produktu. V současnosti se jako značka běžně používá anagram každého výrobce.

Tento systém výroby, a zvláště pak hnětení, se pravděpodobně z důvodu složitosti procesu výroby tohoto sýra používá výlučně i v dnešní době. K zachování této výrobní tradice přispěla především práce žen, které ho vyrábějí pro domácí spotřebu, a dále pak nadšení jedné výrobny, která tento produkt dlouhou dobu jako jediná vystavovala a obchodovala na veletrzích a tržištích s tradičními produkty v asturijské zeměpisné oblasti a na tuzemském trhu. Neméně důležitá je spolupráce skupin, které jsou členy oblastního farmářského sdružení pro rozvoj venkova „Desarrollo rural“.

5.2 ***Specifičnost produktu***

Sýr „Queso Casín“ zvnějšku charakterizuje zvláštní vzhled, který mu dodává pečeť s vlastním logem každého výrobce, vyražená razidlem na horní straně každého kusu a pokrývající celou plochu.

Na specifickém vzhledu tohoto sýra se podílí také jeho nepravidelný cylindrický a kulatý tvar. Jeho kůra je jemná a hladká, téměř neznatelná, a tvoří kompaktní hmotu s vnitřním sýrem. Několikrát prohnětená sýrová hmota, silná a přetrvávající vůně a chuť, které se násobí tak, jak sýřenina prochází strojem na hnětení, a složení činí z toho sýra jeden ze španělských i světových sýrů, které obsahují nejvíce proteinů a zároveň mnohem nižší vlhkost.

Tento sýr je zcela odlišný od všech ostatních vyrobených druhů včetně těch, které se vyrábějí v okolních obcích. V tomto smyslu hraje významnou roli hranice obce Caso s obcí Ponga, která je vymezena řadou horských masívů, jež představují dělicí čáru mezi dvěma typy klasických asturijských sýrů, „Casín“ a „Beyos“.

O významu sýru „Queso Casín“ existují záznamy v historických archivech.

Enric Canut ve své knize „*En el país de los 100 quesos*“ („V zemi 100 sýrů“), Barcelona 2000, tvrdí, že sýr „Queso Casín“ je vzhledem ke způsobu zpracování a použití rustikálních nástrojů snad jeden z nejstarších sýrů v Evropě.

Písemná svědectví o tomto sýru, která byla nalezena v konkrétních osadách této oblasti, pocházejí ze 14. století. „Za časů abatyše Gontrodo, v roce 1328, byla propachtována půda patřící k San Salvador v Sobrecastiello na sedm let za cenu 70 *maravedí*, splatných vždy k 1. září, a ‚dvanáct sýrů‘, které měly být odevzdány vždy na svátek svatého Martina v listopadu …“

V roce 1341, tamtéž, „a dvanáct dobrých sýrů...“

Odkazy na tento sýr se nacházejí v dokumentech psaných asturijským spisovatelem a politikem Jovellanosem (18. století), v Madozově geografickém slovníku vydaném na počátku 19. století a v knize o základech zemědělství „*Curso de la agricultura elemental*“ od Dionisia Martína Ayusa publikované na konci 19. století.

V knize „Asturias“ od O. Bellmuta a Fermina Canelly (Gijón 1900) je zmínka, že mezi nejslavnější sýry, které se rozšířily za hranice Asturie, patří sýr z obce Caso. Ve stejném duchu je i zmínka v knize „*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*“ („Základy zemědělství a zemědělské techniky“) od F. Requejy a M. Tortosy (Madrid 1903).

V knize „*Comer en Asturias*“ („Jíst v Asturii“) (Madrid 1980) zmiňuje Eduard Méndez Riestra sýr „Queso Casín“ jako jeden ze sýrů vyráběných v Asturii, obdobně jako Carlos Mero González ve svém průvodci „*Guía Práctica de los quesos de España*“ („Praktický průvodce po španělských sýrech“) (Madrid 1983) a Simone Ortega v přehledu „*Tabla de quesos españoles*“ („Tabulka španělských sýrů“) (Madrid 1983).

Velká kniha o asturijské kuchyni „*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*“ od chemika a spisovatele J. A. Fidalgy (Gijón 1986) uvádí, že sýr „Queso Casín“ je nejreprezentativnějším sýrem střední a jižní oblasti Asturie.

5.3 ***Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP)***

Členitá orografie je rozhodujícím faktorem, který hrál roli při využití přebytků mléka pro výrobu sýra, neboť nedostatek komunikací umožňoval využívat mléko pouze pro výrobu sýrů a másla.

Přírodní faktory ve svém celku podmínily rozvoj výroby tohoto specifického druhu sýra. Orografický charakter krajiny plné luk v nízkých oblastech a pastvin v oblastech horských spolu s neobyčejnou rozmanitostí flóry a vegetace mají přímý vliv na krmení mléčného skotu a využití těchto zdrojů tradičním způsobem.

Klima bohaté na hojné, mírné a pravidelné srážky po celý rok s nízkým slunečním svitem a mírnými teplotami tvoří vhodné prostředí pro vlastní pěstování krmiva a pro trvalý pobyt stád na pastvinách.

Veškeré mléko používané pro výrobu sýru „Queso Casín“ pochází od krav, které se pasou pravidelně po celý rok na loukách a pastvinách definované zeměpisné oblasti.

Byli to první výrobci, původní chovatelé krav, kteří určili systém výroby a přizpůsobili ji místním podmínkám, aby prodloužili dobu skladování a uchování produktu, který podléhá zkáze, čímž vytvořili unikátní druh sýra, jehož vlastnosti jsou dané souborem přírodních faktorů a zvláštním způsobem zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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