ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 17/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»**Queso Casín**«

EU-Nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturien), Spanien

Tlf. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Websted: http://www.dopquesocasin.es/

Kontrolorganet, Consejo Regulador, er den sammenslutning, der repræsenterer de erhvervsdrivende, som officielt har til opgave at forvalte den beskyttede oprindelsesbetegnelse efter bestemmelserne i den gældende lovgivning (beslutning af 31. juli 2020 fra ministeriet for landdistriktsspørgsmål og territorial samhørighed om godkendelse af vedtægterne for kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«). Det har bl.a. til opgave at foreslå ændringer af varespecifikationen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☒ Geografisk område

☒ Bevis for oprindelse

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

☒ Produktionsmetode

☒ Tilknytning

☒ Mærkning

☒ Andet [angives nærmere]

— Kontrolstruktur

— Kontrol af overholdelsen af varespecifikationen

4. **Type ændring(eR)**

☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

De foreslåede ændringer skyldes behovet for at tilpasse varespecifikationen til de beskyttede ostes fysiske kendetegn, de faktiske produktionsprocesser, produktionsperioderne, kontrolstrukturen og standard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Formålet med ændringerne er at styrke forbindelsen mellem produktet og det omgivende miljø, samtidig med at slutproduktets ægthed, kvalitet og kendetegn bevares, og det sikres, at det er berettiget til akkreditering.

5.1 ***Fysiske egenskaber***

Denne ændring vedrører afsnit B), Beskrivelse af produktet, i varebeskrivelsen og afsnit 3.2), Beskrivelse af produktet, i enhedsdokumentet.

Den nuværende ordlyd:

»Ostens særlige egenskaber efter modning er følgende:

Fysiske og kemiske egenskaber:

Tørstofindhold mindst:	57 %
Fedtstofindhold i tørstof mindst:	45 %
Proteinindhold i tørstof mindst:	35 %

Fysiske og organoleptiske egenskaber:

Format og præsentation: hård eller halvhård, mellemlagret til lagret.

Form: en uregelmæssig cylindrisk skive med blomstermotiv, geometriske mønstre, symboler eller producentens navn trykt på den ene side. 10-20 cm i diameter og 4-7 cm i højden.

Vægt: mellem 250 og 1 000 gram.

Skorpe: glat og blød med en næsten ikke-eksisterende skorpe. Den gentagne ældtning gør modningen ensartet såvel udsom indvendigt, og resultatet bliver en kompakt, homogen, ren, tør og let cremet ost. Farve: cremet mørkegul med hvidlige toner. Producentens segl er trykt i basrelief på ostens overside.

Ostemassen: fast, men tilbøjelig til at smuldre, halvhård til hård, gullig farve uden huller, men eventuelt med små sprækker. Smuldrer, når den skæres. Smelter i munden. Plastisk og ensartet konsistens.

Duft: stærk og kraftig.

Smag: afhænger af fremstillingsmetoden, især af hvor mange gange osten ældes i ældemaskinen. Den meget ældede ost har en skarp, pikant og krydret smag, som man skal vænne sig til, og en gennemtrængende og rustik aroma af harsk smør. Den mindre ældede ost har samme, men mindre intens smag. Uanset bearbejdningsgrad har ostene en kraftig, fyldig, gennemtrængende, krydret og let bitter smag med en kraftig eftersmag.

Mikrobiologiske egenskaber:

Opfylder kravene i gældende lovgivning.«

er blevet ændret til følgende:

»Ostens særlige egenskaber efter modning er følgende:

Fysiske og kemiske egenskaber:

Tørstofindhold mindst:	57 %
Fedtstofindhold i tørstof mindst:	45 %
Proteinindhold i tørstof mindst:	35 %

Fysiske og organoleptiske egenskaber:

Format og præsentation: hård eller halvhård, mellemlagret til lagret.

Form: en uregelmæssig cylindrisk skive med blomstermotiv, geometriske mønstre, symboler eller producentens navn trykt på den ene side. Op til 20 cm i diameter og 7 cm i højden.

Vægt: mellem 150 og 1 000 gram.

Skorpe: glat og blød med en næsten ikke-eksisterende skorpe. Den gentagne ældning gør modningen ensartet såvel udsom indvendigt, og resultatet bliver en kompakt, homogen, ren, tør og let cremet ost. Farve: cremet mørkegul med hvidlige toner. Producentens segl er trykt i basrelief på ostens overside.

Ostemassen: fast, men tilbøjelig til at smuldre, halvhård til hård, gullig farve uden huller, men eventuelt med små sprækker. Smuldrer, når den skæres. Smelter i munden. Plastisk og ensartet konsistens.

Duft: stærk og kraftig.

Smag: afhænger af fremstillingsmetoden, især af hvor mange gange osten ældes i ældemaskinen: Den meget ældede ost har en skarp, pikant og krydret smag og en gennemtrængende og rustik aroma af harsk smør. Den mindre ældede ost har samme, men mindre intens smag. Uanset bearbejdningsgrad har ostene en kraftig, fyldig, gennemtrængende, krydret og let bitter smag med en kraftig eftersmag.«

Begrundelse: Denne ændring foreslås på grund af behovet for at fastlægge målelige og ikkesubjektive organoleptiske deskriptorer og medtage mindre osteproduktionsstørrelser som følge af de nuværende krav fra restauratører, der ønsker mindre forbrugsformater, som ikke allerede er medtaget i varespecifikationen, hvilket gør det muligt at overvåge dem.

Der er foretaget en undersøgelse af kendetegnene ved de nye osteformater, som konkluderer, at produktet, når det vejer under 250 g (150 g), ikke har nogen indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, hvilket giver en score på over 55 point i alle de vurderede prøver (egnet produkt). Derfor er de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn ikke direkte knyttet til produktets vægt.

Denne ændring har ingen indvirkning på BOB-produktets væsentlige kendetegn og ægthed.

5.2 ***Geografisk område***

Denne ændring vedrører afsnit C (»Geografisk område«) i varespecifikationen.

Ændring af fjerde afsnit:

Følgende tekst:

»De er beliggende i den centrale østlige del af Asturien med et geografisk område på 66 068 ha, hvoraf i alt 21 642 ha anvendes til græsning.«

er blevet ændret til:

»De er beliggende i den centrale østlige del af Asturien med et geografisk område på 66 068 ha.«

Begrundelse: Det foreslås, at det antal hektar, der anvendes til græsning, ikke nævnes i det geografiske område, fordi dette areal varierer over tid. Denne udeladelse berører ikke produktets væsentlige kendetegn eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

5.3 ***Bevis for, at produktet har oprindelse i området***

Denne ændring vedrører afsnit D (»Bevis for, at produktet har oprindelse i området«) i varespecifikationen.

Overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontrolfunktioner, der ikke er knyttet til kontrolorganet, der skal betragtes som forvaltningsmyndighed.

Det foreslås at ændre kontrolorganets tilsynsfunktioner. Den kompetente myndighed bør delegere disse kontrolaktiviteter til kontrolstrukturen i overensstemmelse med artikel 36 i Asturiens lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 om fødevarekvalitet, differentieret kvalitet og direkte salg af fødevarer. Følgende afsnit berøres af ansøgningen om ændring: første, fjerde, femte, sjette, ottende, trettende, fjortende, femtende, sekstende, syttende, attende, nittende og tyvende afsnit.

Ændring af første afsnit:

Følgende tekst:

»For at kontrollere, at produktet har oprindelse i området og opfylder de krav, der er fastsat i varespecifikationen, foretager kontrolorganets kontrolstruktur regelmæssige inspektioner af ostemejerierne og mælkeleverandørerne og sikrer sporbarheden.«

er blevet ændret til:

»For at kontrollere, at produktet har oprindelse i området og opfylder de krav, der er fastsat i varespecifikationen, foretager kontrolorganets kontrolstruktur regelmæssige inspektioner af ostemejerierne og landbrugerne og sikrer sporbarheden.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065, og de registre, der er omhandlet i de nye vedtægter for forvaltningsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der blev godkendt den 11. august 2020. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af fjerde afsnit:

Følgende tekst:

»For at sikre, at mælken kommer fra området, opretter organet et register over leverandører, herunder landbrugere, der leverer mælk direkte til ostemejerier, og leverandører, der driver indsamlingsruter på basis af en fast ruteplan. Alle data vedrørende indsamlingsruten registreres hver dag ved hjælp af et edb-system for at vise sporbarheden fra oprindelsesbedriften til aflæsningen på ostemejeriet (oprindelsesbedrifter, mælkemængde, dato og tidspunkt for indsamlingen, mælkens bestemmelsessted, mængde, dato og tidspunkt for aflæsning).«

er blevet ændret til:

»For at sikre, at mælken kommer fra området, opretter kontrolorganet et register over landbrugere.«

Begrundelse: Ændring på grund af sondringen mellem kontrolaktiviteter og egenkontrol og med henblik på, i overensstemmelse hermed, at tilpasse systemet til delegeringen af kontrolstrukturens rolle i overensstemmelse med kravene i standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og de registre, der er omhandlet i de nye vedtægter for forvaltningsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der blev godkendt den 11. august 2020. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af femte afsnit:

Følgende tekst:

»Kontrolorganet kontrollerer gennem inspektion og certificering, at både mælken og produktionsmetoderne er i overensstemmelse med de gældende normer.«

er blevet ændret til:

»Kontrolstrukturen kontrollerer gennem inspektion og certificering, at både mælken og produktionsmetoderne er i overensstemmelse med de gældende normer.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af sjette afsnit:

Følgende tekst:

»Ostemejerier, der skal anvendes til fremstilling af de oste, som skal være omfattet af kontrolorganet, samt modnings- og lagringsfaciliteterne skal være godkendt af kontrolorganet og opført i det relevante register over produktionssteder, som er godkendt til dette formål, efter at de har overholdt de krav og den kontrol, der er fastsat i dette dokument.«

er blevet ændret til:

»Ostemejerier, der skal anvendes til fremstilling af de oste, som skal være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, samt modnings- og lagringsfaciliteterne skal være opført i det relevante register over produktionssteder, som er godkendt til dette formål, efter at de har overholdt de krav og den kontrol, der er fastsat i dette dokument.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af ottende afsnit:

Følgende tekst:

»De skal som minimum føre følgende registre, der skal kontrolleres af kontrolorganets kontrolstruktur.«

er blevet ændret til:

»De skal som minimum føre følgende registre, der skal kontrolleres af kontrolstrukturen.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af niende afsnit:

Følgende tekst:

»Register over råvarer: Dette indeholder oplysninger om oprindelse, dato og modtagne mængder. Disse data skal underbygges af relevant dokumentation, der for mælks vedkommende udgøres af fakturaer og aflæsningssedler, hvis oplysninger skal stemme overens med oplysningerne i logbøgerne for det køretøj, der indsamler og leverer mælken.«

er blevet ændret til:

»Register over råvarer: Dette indeholder oplysninger om oprindelse, dato og modtagne mængder. Disse data skal underbygges af relevant dokumentation, der for mælks vedkommende kan være fakturaer eller følgesedler for levering af mælk.«

Begrundelse: Ændringen foreslås for at sikre tilpasning til et produktcertificeringssystem i overensstemmelse med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, jf. standard UNE-EN ISO/IEC 17065.

I det foregående afsnit beskrives kontrolmetoden for specifikt, hvilket kan gøre kontrolsystemet overflødigt. Forudsat at sporbarhedskontrollen sikres, kan kontrolstrukturen udføre kontrol på forskellige måder på grundlag af de foreliggende oplysninger.

Ændring af trettende afsnit:

Følgende tekst:

»Kontrolorganet afgør gennem sin kontrolstruktur, om de oste, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er egnede, hvilket de kun kan være, hvis de opfylder de krav, der er godkendt og fastsat i varespecifikationen.«

er blevet ændret til:

»Kontrolstrukturen kontrollerer, om de oste, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er egnede, hvilket de kun kan være, hvis de opfylder de krav, der er godkendt og fastsat i varespecifikationen.«

Begrundelse: Ændring som følge af sondringen mellem inspektionsaktivitet og egenkontrol og den tilsvarende tilpasning af systemet til de funktioner, der er delegeret til en kontrolstruktur i overensstemmelse med kravene i standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af fjortende afsnit:

Følgende tekst:

»Kontrolorganet overvåger og sikrer produkternes identifikation og oprindelse ved at anbringe en nummereret kontroletiket, der er udstedt og godkendt af det, på dem. Det stiller den nødvendige mængde nummererede kontroletiketter til rådighed afhængigt af antallet af certificerede oste.«

er blevet ændret til:

»Kontrolstrukturen efterprøver produkternes identifikation og oprindelse ved at kontrollere, at osten er forsynet med en nummereret kontroletiket, der er udstedt og godkendt af kontrolorganet. Kontrolorganet stiller den nødvendige mængde nummererede kontroletiketter til rådighed afhængigt af antallet af certificerede oste.«

Begrundelse: Ændring som følge af sondringen mellem inspektionsaktivitet og egenkontrol og den tilsvarende tilpasning af systemet til de funktioner, der er delegeret til en kontrolstruktur i overensstemmelse med kravene i standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af femtende afsnit:

Følgende tekst:

»Kontrolorganet udfører regelmæssige inspektioner på bedrifterne og ostemejerierne for at kontrollere, at de betingelser, der førte til udstedelsen af certifikatet, er overholdt, således at den beskyttede oprindelsesbetegnelse« Queso Casín fortsat kan anvendes». Det udtager også regelmæssigt prøver af råvarer på bedrifterne og af råvarer og produkter på ostemejerierne«.

er blevet ændret til:

»Kontrolstrukturen udfører regelmæssig kontrol på bedrifterne og ostemejerierne for at kontrollere, at de betingelser, der førte til udstedelsen af certifikatet, er overholdt, således at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín« fortsat kan anvendes. Den udtager også regelmæssigt prøver af råvarer på bedrifterne og af råvarer og kvalificerede produkter på ostemejerierne«.

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af sekstende afsnit:

Følgende tekst:

»Erhvervsdrivende, hvis produkter opfylder de fastsatte betingelser, modtager en overensstemmelsesattest fra kontrolorganet, der er underskrevet af formanden for dette organ.«

er blevet ændret til:

»Erhvervsdrivende, hvis produkter opfylder de fastsatte betingelser, modtager en overensstemmelsesattest fra kontrolstrukturen.«

Begrundelse: For at sikre, at kontrolstrukturen er upartisk under hele beslutningsprocessen, foreslås det at ændre afsnittet om de funktioner, der påhviler kontrolorganets formand, idet kontrolstrukturen i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 er ansvarligt for at udpege den person, der skal varetage denne opgave.

Udeladelse af tabellen over den kontrol, der foretages af kontrolorganet, og af følgende afsnit:

»Følgende tabel viser den kontrol, som kontrolorganet skal foretage af de forskellige erhvervsdrivende for at kontrollere, at de oste, der skal markedsføres under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, har oprindelse i området. Denne kontrol består af inspektioner, i forbindelse med hvilke der foretages en visuel kontrol, en dokumentkontrol og en kontrol af den relevante prøveudtagning.«

Begrundelse: Udeladelsen foreslås for at sikre tilpasning til et produktcertificeringssystem i overensstemmelse med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, jf. standard UNE-EN ISO/IEC 17065.

Ændring af attende afsnit:

Følgende tekst:

»For at overvåge de processer, der anvendes til fremstilling af ostene, og bevise oprindelsen og kvaliteten af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal de erhvervsdrivende, der er ansvarlige for bedrifterne, ostemejerierne og modnings- og lagringsfaciliteterne, udfylde den nødvendige dokumentation for hvert af de krav, der er fastsat i dette dokument. Disse dokumenter og registre kontrolleres af kontrolorganet.«

er blevet ændret til:

»For at overvåge de processer, der anvendes til fremstilling af ostene, og bevise oprindelsen og kvaliteten af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal de erhvervsdrivende, der er ansvarlige for bedrifterne, ostemejerierne og modnings- og lagringsfaciliteterne, udfylde registre, der godtgør overholdelsen af hvert af de krav, der er fastsat i dette dokument. Disse dokumenter og registre kontrolleres af kontrolorganet.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af nittende afsnit:

Følgende tekst:

»I overensstemmelse med alle ovennævnte krav kan den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín« kun anvendes på oste, der er fremstillet af mælk fra registrerede leverandører, og som er fremstillet på ostemejerier, der er opført i kontrolorganets register, i overensstemmelse med de normer, der er fastsat i dette dokument.«

er blevet ændret til:

»I overensstemmelse med alle ovennævnte krav kan den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín« kun anvendes på oste, der er fremstillet af mælk fra registrerede landbrugere, og som er fremstillet på ostemejerier, der er opført i kontrolorganets register, i overensstemmelse med de normer, der er fastsat i dette dokument, og som er blevet vurderet og certificeret af kontrolstrukturen i overensstemmelse med de fastlagte kontroller.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065, og de registre, der er omhandlet i de nye vedtægter for forvaltningsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der blev godkendt den 11. august 2020. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af tyvende afsnit:

Følgende tekst:

»Kontrolorganet kan på et hvilket som helst tidspunkt udføre kontrol og eventuelt påvise, at produktet eller dets produktionsteknikker ikke er i overensstemmelse.«

er blevet ændret til:

»Kontrolstrukturen kan på et hvilket som helst tidspunkt udføre kontrol og eventuelt påvise, at produktet eller dets produktionsteknikker ikke er i overensstemmelse.«.

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af de opgaver, som kontrolstrukturen har delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

5.4. ***Produktionsmetode***

Denne ændring vedrører afsnit E i varespecifikationen (»Produktionsmetode«) og punkt 3.3 (»Foder«), punkt 3.4 (»Råvarer«) og punkt 3.7 (»Særlige mærkningsregler«) i det nuværende enhedsdokument og punkt 3.3 (»Foder og råvarer«) og punkt 3.6 (»Særlige mærkningsregler«) i forslaget til enhedsdokument, der er tilpasset strukturen i bilag I til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ([2]), hvori punkt 3.3 og 3.4 er slået sammen, hvilket betyder, at nummereringen i enhedsdokumentet vil blive berørt fra punkt 3.3 efter tilpasningen af affattelsen.

Ændring af første afsnit:

Følgende tekst:

»Mælkens oprindelse og egenskaber. Den mælk, der anvendes til fremstilling af de beskyttede oste, skal stamme fra leverandører, der er opført i kontrolorganets relevante register.«

er blevet ændret til:

»Mælkens oprindelse og egenskaber: Den mælk, der anvendes til fremstilling af de beskyttede oste, skal stamme fra de landbrugere, der er opført i kontrolorganets relevante register.«

Begrundelse: Ændring med henblik på at tilpasse systemet i lyset af kontrolstrukturens opgaver, der er delegeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065, og de registre, der er omhandlet i de nye vedtægter for ledelsesorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der blev godkendt den 11. august 2020. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af andet afsnit:

Følgende tekst:

»Foder til det kvæg, der producerer mælken. Foderet er direkte baseret på områdets naturlige ressourcer. Køerne er på græs stort set hele året, men får supplerende foder både i form af hø og frisk foder fra producentens egen bedrift, hvor der anvendes vekseldrift. Der er tale om små familiebrug med et lille antal husdyr, hvor hensynet til dyrenes velfærd har højeste prioritet, og dyrene opholder sig udelukkende i staldene med henblik på malkning og nattely.

Foderet kommer derfor fra det afgrænsede område. Når der på grund af vejrforholdene er mangel på foder, kan det undtagelsesvis suppleres med små mængder korn og bælgplanter udefra.«

er blevet ændret til:

»Foder til det kvæg, der producerer mælken. Foderet er direkte baseret på områdets naturlige ressourcer via græsning suppleret med frisk og konserveret foder, korn og bælgplanter.«

Begrundelse: Det foreslås, at dyrenes foder, som er en afgørende faktor i fremstillingen af produktet, tilpasses i overensstemmelse med artikel 1, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ([3]) om supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012. Denne ændring ændrer ikke de væsentlige kendetegn ved eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

([2]) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36.
([3]) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Ændring af tredje afsnit:

Følgende tekst:

»Mælkens koagulering: Koaguleringen er enzymatisk og udløses ved anvendelse af kalveløbe eller koaguleringsmiddel samt fermenteringsmidler og calciumchlorid i den nøjagtige dosis, der er nødvendig for at fremstille ostemassen i koaguleringskarret. Processen udføres ved en temperatur på 30-35 °C i ca. 45 minutter, hvorefter ostemassen udskæres med særlige knive. Temperaturen hæves ca. 2 °C, og samtidig omrøres ostemassen i mindst 10 minutter, indtil der dannes kerner på størrelse med en hasselnød. Den skal derefter hvile i yderligere mindst 10 minutter.«

er blevet ændret til:

»Mælkens koagulering: Koaguleringen er enzymatisk og udløses ved anvendelse af kalveløbe eller koaguleringsmiddel samt fermenteringsmidler og **eventuelt** calciumchlorid i den nøjagtige dosis, der er nødvendig for at fremstille ostemassen i koaguleringskarret. Processen udføres ved en temperatur på 30-35 °C i ca. 45 minutter, hvorefter ostemassen udskæres med særlige knive. Temperaturen hæves ca. 2 °C, og samtidig omrøres ostemassen i mindst 10 minutter, indtil der dannes kerner på størrelse med en hasselnød. Den skal derefter hvile i yderligere mindst 10 minutter.«

Begrundelse: Denne ændring foreslås, fordi anvendelsen af calciumchlorid er valgfri. Denne ændring ændrer ikke de væsentlige kendetegn ved eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Ændring af fjerde afsnit

Følgende tekst:

»Afdrypning af ostemassen. Ostemassen henstår derefter til afdrypning på klæde eller i afdrypningsanordninger (plastikbeholdere med huller) i flere timer, så serummet kan løbe af. Processen fortsætter i udluftningsrummet, hvor ostemassen henstår på klæde ved en temperatur på 15-20 °C i tre dage eller mere. Ostemassen vendes hver dag, indtil al serummet er dryppet af. Mælkesyregæringen finder også sted i dette tidsrum.«

er blevet ændret til:

»Afdrypning af ostemassen: Ostemassen henstår derefter til afdrypning på klæde eller i afdrypningsanordninger i flere timer, så serummet kan løbe af. Processen fortsætter i udluftningsrummet, hvor ostemassen henstår på klæde eller i afdrypningsanordninger ved en temperatur på 14-20 °C i tre dage eller mere. Ostemassen vendes hver dag, indtil al serummet er dryppet af. Mælkesyregæringen finder også sted i dette tidsrum.«

Begrundelse: Ændring som følge af tilpasningen af de materialer og det udstyr, der for øjeblikket anvendes til dræning.

Der er foretaget en understøttende undersøgelse, som konkluderer, at når produktet fremstilles under forskellige produktionsforhold, har dette inden indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, hvilket giver en score på over 55 point ved alle de vurderede prøver (egnet produkt).

De fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber er derfor ikke direkte knyttet til variationen i modningsbetingelserne i det undersøgte område og påvirker dem ikke i væsentlig grad.

Denne ændring ændrer ikke de væsentlige kendetegn ved eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Ændring af femte afsnit:

Følgende tekst:

»Æltning. Derefter begynder maskinæltningsprocessen, og en del af saltet tilsættes. For at opnå større ensartethed æltes massen flere gange i en maskine bestående af to motordrevne ruller, der drejes i hver sin retning. Der tilsættes salt under nogle af æltningscyklusserne. Ostene formes manuelt ved at presse ostemassen (de såkaldte »gorollos«) ind i en afskåret pyramide, hvorefter de opbevares i et udluftningskammer i en periode på mellem fem dage og to uger ved 15-20 °C. Ostene vendes hver dag. »Gorollos« kan æltes i maskinen så mange gange, det er nødvendigt, for at opnå den ønskede tekstur for hver producent.

Jo flere æltningscyklusser osten gennemgår, jo mere glat og mere ensartet bliver den, og den vil lagre bedre og have en stærkere smag.

Til sidst formes osten enten til en cylindrisk skive eller en kage (sidstnævnte opnås ved først at fremstille en kugle og derefter trykke den flad på hver side, indtil den får det ønskede udseende), og den øverste side forsynes med et segl eller stempel med producentens logo. Osten henstilles derefter i udluftningskammeret i mindst to dage. Stemplet »marcu Casín« identificerer ikke blot osten, men forbedrer også ostens udseende og fylder hele ostens synlige overside.«

er blevet ændret til:

Ældtning af produktet: Massen ældtes flere gange i en ældtemaskine. Der tilsættes salt under nogle af ældtningscyklusserne. Ostene formes manuelt ved at presse ostemassen (den såkaldte »gorollos«) ind i en afskåret pyramide, hvorefter de opbevares i et udluftningskammer i en periode på mellem fem dage og to uger ved 14-20 °C. »Gorollos« kan ældtes i maskinen så mange gange, det er nødvendigt, for at opnå den ønskede tekstur for hver producent.

Jo flere ældtningscyklusser osten gennemgår, jo mere glat og mere ensartet bliver den, og den vil lagre bedre og have en stærkere smag.

Til sidst formes osten manuelt enten til en cylindrisk skive eller til en kage, og den øverste side forsynes med et segl eller stempel med producentens logo. Osten henstilles derefter i udluftningskammeret i mindst en dag. Stemplet »marcu Casín« identificerer ikke blot osten, men forbedrer også ostens udseende og fylder hele ostens synlige overside."

Begrundelse: Ændring som følge af tilpasningen af ældtningssystemet, det anvendte udstyr, temperaturen og udluftningstiden.

Der er foretaget en understøttende undersøgelse, som konkluderer, at når produktet fremstilles under forskellige produktionsforhold, har dette ingen indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, hvilket giver en score på over 55 point ved alle de vurderede prøver (egnet produkt).

De fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber er derfor ikke direkte knyttet til variationen i modningsbetingelserne i det undersøgte område og påvirker dem ikke i væsentlig grad.

Denne ændring ændrer ikke de væsentlige kendetegn ved eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Ændring af sjette afsnit:

Følgende tekst:

»Modning: Lagrings- eller modningsprocessen afsluttes i modningskammeret ved en temperatur på 8-10 °C og 80 % fugtighed.

Modningsprocessen begynder på det tidspunkt, hvor ostemassen fremstilles, og bør vare mindst to måneder regnet fra den dato, hvor den blev fremstillet. I denne periode vendes ostene og rengøres efter behov, så de udvikler deres særlige kendetegn. Under modningsprocessen sker der en række fysiske og kemiske forandringer, som giver osten dens endelige organoleptiske egenskaber. De vigtigste af disse, bortset fra vandtab ved fordampning, omfatter nedbrydning af proteiner til aminosyrer og nedbrydning af fedtstoffer til flygtige stoffer, hvilket danner grundlag for henholdsvis ostens smag og lugt.«

er blevet ændret til:

»Modning: Lagrings- eller modningsprocessen afsluttes i modningskammeret ved en temperatur på 6-12 °C og 75-85 % fugtighed.

Modningsprocessen begynder på det tidspunkt, hvor ostemassen fremstilles, og bør vare mindst 60 dage regnet fra den dato, hvor den blev fremstillet. I denne periode vendes ostene og rengøres efter behov, så de udvikler deres særlige kendetegn. Under modningsprocessen sker der en række fysiske og kemiske forandringer, som giver osten dens endelige organoleptiske egenskaber. De vigtigste af disse, bortset fra vandtab ved fordampning, omfatter nedbrydning af proteiner til aminosyrer og nedbrydning af fedtstoffer til flygtige stoffer, hvilket danner grundlag for henholdsvis ostens smag og lugt.«

Begrundelse: Det foreslås, at betingelserne vedrørende temperatur og modningsperiode ændres for ostemassen.

Der er foretaget en understøttende undersøgelse, som konkluderer, at når produktet fremstilles under forskellige produktionsforhold, har dette ingen indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, hvilket giver en score på over 55 point ved alle de vurderede prøver (egnet produkt).

De fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber er derfor ikke direkte knyttet til variationen i modningsbetingelserne i det undersøgte område og påvirker dem ikke i væsentlig grad.

Denne ændring ændrer ikke de væsentlige kendetegn ved eller ægtheden af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Syvende afsnit udgår:

»Emballering og mærkning: Mærkningen tilpasses, så den til enhver tid er i overensstemmelse med de generelle regler for mærkning af og præsentationsmåder og reklame for levnedsmidler.«

Begrundelse: Ændring, fordi den ikke indeholder obligatoriske regler, som er specifikke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

5.5. ***Menneskelig tilknytning***

Denne ændring vedrører afsnit F (»Tilknytning til det geografiske miljø«), Menneskelig tilknytning, i varespecifikationen.

Ændring af fjerde afsnit

Følgende tekst:

»Men frem for alt kommer den menneskelige tilknytning implicit til udtryk i essensen af dette produkt, især når der er tale om dets eksklusive fremstillingsmetode. På nuværende tidspunkt er fremstillingen af osten fortsat rent håndværksmæssig og meget arbejdskraftintensiv, hvilket resulterer i lav produktion, der bringer dens overlevelse i fare. Den vigtigste faktor, der bidrog til ostens bevarelse, var det arbejde, der blev udført af de kvinder, som fremstillede osten til eget forbrug, og entusiasmen hos eneproducenten, der i dag udstiller og markedsfører produktet på messer og markeder for traditionelle produkter i hele Asturien og resten af Spanien. En anden vigtig faktor var samarbejdet mellem lokale grupper inden for udvikling af landdistrikterne.«

er blevet ændret til:

»Men frem for alt kommer den menneskelige tilknytning implicit til udtryk i essensen af dette produkt, især når der er tale om dets eksklusive fremstillingsmetode. På nuværende tidspunkt er fremstillingen af osten fortsat rent håndværksmæssig og meget arbejdskraftintensiv, hvilket resulterer i lav produktion, der bringer dens overlevelse i fare. Den vigtigste faktor, der bidrog til ostens bevarelse, var det arbejde, der blev udført af de kvinder, som fremstillede osten til eget forbrug, og entusiasmen hos en eneproducent, der i lang tid var den eneste, der udstillede og markedsførte produktet på messer og markeder for traditionelle produkter i hele Asturien og resten af Spanien. En anden vigtig faktor var samarbejdet mellem lokale grupper inden for udvikling af landdistrikterne.«

Begrundelse: Denne ændring foreslås, fordi der i øjeblikket er tre mejerier, der fremstiller osten. Ændringen har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

5.6. ***Kontrolstruktur***

Denne ændring vedrører afsnit G (»Kontrol af overholdelsen af varespecifikationen«) i varespecifikationen.

Den nuværende ordlyd:

»Kontrol af overholdelsen af varespecifikationen.

Navn: Directorate-General for Livestock and Agri-Food of Asturias

Adresse: C/ Coronel Aranda, No 2 — 33005 — Oviedo — Asturias — Spain

Tlf. +34 985105612 Fax +34 985105517

Kontrolorganet udfører certificerings-, overvågnings- og kontrolfunktioner i overensstemmelse med kriterierne i europæisk standard UNE-EN 45011.

Generaldirektoratet for husdyravl og landbrugsfødevarer varetager disse opgaver midlertidigt, indtil kontrolorganet er blevet oprettet.«

er blevet ændret til:

»Den kompetente kontrolmyndighed er generaldirektoratet under Asturiens regering, hvis ansvarsområde omfatter landbrugsfødevarespørgsmål.

Kontrollen kan delegeres til en enhed, der fungerer som produktcertificeringsorgan og er akkrediteret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065 eller enhver standard, der måtte erstatte den i fremtiden.«

Begrundelse: Denne ændring foreslås for at ajourføre kontrolorganets adresse samt for at tilpasse kontrolorganet og dets kontrolstruktur på grundlag af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer og lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 om fødevarekvalitet, differentieret kvalitet og direkte salg af fødevarer (artikel 36).

5.7. ***Mærkning***

Denne ændring vedrører afsnit H (»Mærkning«) i varespecifikationen, punkt 3.7 (»Særlige mærkningsregler«) i det nuværende enhedsdokument og punkt 3.6 (»Særlige mærkningsregler«) i forslaget til enhedsdokument, der er tilpasset strukturen i bilag I til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014, hvori punkt 3.3 og 3.4 er slået sammen, hvilket betyder, at nummereringen i enhedsdokumentet vil blive berørt fra punkt 3.3 efter tilpasningen af affattelsen.

Ændring af første afsnit:

Den nuværende ordlyd:

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der er bestemt til konsum, skal ud over at overholde de mærkningsregler, der er fastsat i lovgivningen, mærkes med en særlig nummereret kontroletiket, som garanterer producentens identitet.

er blevet ændret til:

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Casín«, der er bestemt til konsum, skal være forsynet med en særlig nummereret kontroletiket, som garanterer producentens identitet.

Begrundelse: Ændring, fordi den ikke indeholder obligatoriske regler, som er specifikke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

Ændring af tredje afsnit.

Den nuværende ordlyd:

»Varemærker, emblemer, symboler, reklameslogans eller andre former for reklame, der anvendes på det beskyttede produkt, må ikke anvendes ved markedsføringen af oste, der ikke er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, endog ikke af ejerne selv, og de må heller ikke anvendes på en måde, der potentielt kan vildlede forbrugerne.«

er blevet ændret til:

»De kommercielle mærker, der er specifikke for hvert ostemejeri, skal forelægges for kontrolorganet«.

Begrundelse: Ændring som følge af tilpasningen til den gældende lovgivning. Ændringerne har ingen indvirkning på produktets kendetegn.

5.8. ***Sletning af nationale lovkrav***

Afsnit I (»Nationale krav«) udgår.

Følgende dokumenter ophæves:

— Lov nr. 25/1970 af 2. december 1970 om vindyrkningsarealer, vin og alkohol.

— Dekret nr. 835/1972 af 23. marts 1972 om gennemførelsesbestemmelser til lov nr. 25/1970.

— Lov nr. 24/2003 af 10. juli 2003 om vindyrkningsarealer og vin.

— Bekendtgørelse af 25. januar 1994 om overensstemmelse mellem spansk lovgivning og forordning (EF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer.

— Kongeligt dekret nr. 1414/2005 af 25. november 2005 om proceduren for behandling af ansøgninger om optagelse i EF-registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser og indsigelser herimod.

Begrundelse: Det foreslås, at afsnit I i den nuværende varespecifikation udgår i overensstemmelse med artikel 7 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer og på grund af ophævelsen af de nævnte dokumenter.

ENHEDSDOKUMENT

»Queso Casín«

EF-Nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Queso Casín«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. ***Produkttype***

Kategori 1.3. Oste

3.2. ***Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1***

Fuldfed, hård eller halvhård moden ost fremstillet af sødmælk af upasteuriseret komælk ved hjælp af enzymatisk koagulering og ældtning af ostemassen.

»Ostens særlige egenskaber efter modning er følgende:

Fysiske og kemiske egenskaber:

— Tørstof: mindst 57 %

— Fedtstofindhold i tørstof mindst: 45 %

— Proteinindhold i tørstof mindst: 35 %

Fysiske og organoleptiske egenskaber:

— Format og præsentation: hård eller halvhård, mellemlagret til lagret.

— Form: en uregelmæssig cylindrisk skive med blomstermotiv, geometriske mønstre, symboler eller producentens navn trykt på den ene side. Op til 20 cm i diameter og 7 cm i højden.

— Vægt: mellem 150 og 1 000 gram.

— Skorpe: glat og blød med en næsten ikkeeksisterende skorpe. Den gentagne ældtning gør modningen ensartet såvel ud- som indvendigt, og resultatet bliver en kompakt, homogen, ren, tør og let cremet ost. Farve: cremet mørkegul med hvidlige toner. Producentens segl er trykt i basrelief på ostens overflade.

— Ostemassen: fast, men tilbøjelig til at smuldre, halvhård til hård, gullig farve uden huller, men eventuelt med små sprækker. Smuldrer, når den skæres. Smelter i munden. Smidig og ensartet konsistens.

— Stærk og kraftig aroma.

— Smag: afhænger af fremstillingsmetoden, især af hvor mange gange osten æltes i æltemaskinen: Den meget æltede ost har en skarp, pikant og krydret smag og en gennemtrængende og rustik aroma af harsk smør. Den mindre æltede ost har samme, men mindre intens smag. Uanset bearbejdningsgrad har ostene en kraftig, fyldig, gennemtrængende, krydret og let bitter smag med en kraftig eftersmag.

3.3. ***Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)***

A) *Foder*

Foderet fra det kvæg, der producerer den mælk, der anvendes som råvare til fremstilling af »Queso Casín«, er direkte baseret på områdets naturlige ressourcer via græsning suppleret med frisk og konserveret foder, korn og bælgplanter

B) *Råvarer*

Komælk, mælkesyrebakterier, osteløbe, salt og eventuelt calciumchlorid.

Den mælk, der anvendes til fremstilling af de beskyttede oste, kommer fra sunde køer af racen Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles og Frisona og krydsninger heraf.

3.4. ***Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område***

Alle nødvendige processer til fremstilling af »Queso Casín«, dvs. produktion af mælken, fremstilling af osten (koagulering, dræning og ældtning), modning og emballering, finder sted i det afgrænsede geografiske område, som omfatter kommunerne Caso, Sobrescopio og Piloña.

3.5. ***Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til***

Emballering — For at sikre produktets kvalitet emballeres det på det sted, hvor det fremstilles eller modnes, inden det distribueres, da dets fine, tynde og næsten ikkeeksisterende skorpe gør det mere sårbart over for kontamination og ændringer i dets ydre.

Af samme grund kan denne ost desuden spises hel, hvilket betyder, at den skal være færdigpakket.

De tilladte materialer til emballage er papir, pap, træ eller plast til fødevarebrug eller andre anvendelser, der er godkendt af kontrolorganet, Consejo Regulador.

3.6. ***Specifikke mærkningsregler for det produkt, som betegnelsen henviser til***

Ud over hver producents individuelle etiket vil de beskyttede oste være forsynet med en specifik nummereret kontroletiket for at beskytte produktets identitet.

Etiketten på de beskyttede oste skal tydeligt angive ordene "Denominación de Origen Protegida»Queso Casín«« og logoet, som vil være unikt med fire farvemuligheder for alle erhvervsdrivende, der markedsfører oste, som er beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. De er gengivet nedenfor.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område er der, hvor mælken produceres og osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse fremstilles, modnes og emballeres. »Queso Casín« ligger i det sydlige Asturien, nærmere betegnet i den centrale østlige del. Det geografiske område omfatter følgende kommuner: Caso, Sobrescobio og Piloña.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. ***Det geografiske områdes egenart***

Området er en del af det centrale østlige bjergområde i Asturien, der er kendetegnet ved smalle dale adskilt af brede, klipperige bjergrygge. Områdets bjergrige karakter betyder, at stejle skråninger for det meste er fremherskende. De middelhøje højdedrag flader ud i et centralt og lavtliggende sletteområde, som er en del af den prælitorale lavning, der løber fra øst til vest og udgør flodlejet for floden Piloña. Piloña og Alto Nalón er de to vigtigste floder i området.

Bortset fra de højeste bjergtoppe har området et tempereret kystklima med let nedbør året rundt og moderate temperatursvingninger.

Dette landskab af dale og flodbækkener, der er omgivet af bjerge, er derfor ofte indhyllet i tåge. Alle disse forhold gør, at området har et stærk begrænset antal solskinstimer om året.

Landskabets vegetation er kendetegnet ved de mange enge og græsgange samt vidtstrakte skove og kratområder og klippefremspring på de stejleste skråninger.

De mest interessante arter på engene og græsgangene tilhører græs- og bælgplantefamilien.

Det var under disse forhold, at teknikken til fremstilling af »Casín«blev udviklet. I et område, hvor milde temperaturer og overvejende regnfulde og overskyede dage giver en høj atmosfærisk fugtighed, som gør det vanskeligt at tørre den ostemasse, der fremstilles, når mælken koagulerer, var der behov for en sikker og holdbar konserveringsmåde.

Derfor opstod æltning som en måde til at presse de mange små ostekorn sammen til ét stykke. Ved at gentage denne proces får man en mere tør og kompakt ostemasse, som giver et mere holdbart produkt. Derudover gjorde æltningen det muligt at tilsætte salt til ostemassen på en ensartet måde og endog sprede de mikroorganismer, der opstår under gæringen, jævnt ud og samtidig sikre, at osten modnes korrekt. Disse forhold er alle med til at give produktet dets særlige organoleptiske egenskaber.

Æltningen blev udført manuelt, indtil der blev udviklet en maskine til formålet. Æltebordet eller æltemaskinen synes at være en tilpasning af et redskab, der blev brugt til traditionel bagning (»*la bregadora*« eller »*bregadera*«) af hele lokalsamfundet på de såkaldte æltedage (»los diis d'amasar«) for at få mest muligt ud af de knappe midler og forbedre fremstillingen, som var meget arbejdskrævende.

Arbejdet bestod i at bearbejde de halvfærdige ostemasser (»*gorollus*«) og oste fra forskellige producenter. Det var vigtigt, at de kunne skelnes fra hinanden. Løsningen blev at forsyne hvert stykke ost med et særligt stempel, som gjorde det muligt hurtigt og let at identificere ejeren. Der blev anvendt et cylindrisk eller spindelformet træværktøj med simple symboler på enderne, kendt som en »*ochavau*«, til at mærke den halvforarbejdede ostemasse med et stempel, som var anbragt på hver produceret ostemasse. Redskabet »*marcu*« eller »*cuñu*« blev anvendt til at mærke de færdige oste. Dette var et større og mere omfattende træværktøj med en række fint dekorerede stempler, der blev anvendt til at angive producenten. Nu om dage er »*marcu*« som regel forsynet med den enkelte producents navn.

Denne fremstillingsmetode, navnlig æltningen, er sandsynligvis på grund af sin kompleksitet fortsat den eneste form for konservering af denne ostesort. Den vigtigste faktor, der bidrog til ostens bevarelse, var det arbejde, der blev udført af de kvinder, som fremstillede osten til eget forbrug, og entusiasmen hos en eneproducent, der i lang tid var den eneste, der udstillede og markedsførte produktet på messer og markeder for traditionelle produkter i hele Asturien og resten af Spanien. En anden vigtig faktor var samarbejdet mellem lokale grupper inden for udvikling af landdistrikterne.

5.2. ***Produktets egenart***

»Queso Casín«-osten kan udvendigt kendes på sit særlige udseende, der skyldes seglet med hver producents eget logo, som er anbragt med et prægestempel (»*marcu*«), der dækker hele oversiden af hver ost.

Ostens særlige kendetegn er blevet beskrevet: dens uregelmæssige, cylindriske skiveform, dens fine, bløde og næsten umærkelige skorpe, der danner en kompakt masse med ostemassen indeni, dens ældede ostemasse, dens stærke og gennemtrængende smag og aroma, som forstærkes, hver gang ostemassen ældes af ældemaskinen, og dens sammensætning, der gør den til en af Spaniens (og måske verdens) tørreste og mest proteinrige oste.

Osten er helt anderledes end andre varianter, herunder dem, der fremstilles i nabokommunerne. Casos grænse til kommunen Pongo markeres af en række bjergkæder, der også repræsenterer opdelingen mellem to typer klassiske oste i Asturien, nemlig »Casín« og osten fra Los Beyos, og som har en særlig betydning her.

Historiske undersøgelser dokumenterer "Queso Casín»-ostens« betydning.

I »En el pais de los 100 quesos« [I de 100 ostes land], Barcelona 2000, hævder Enric Canut, at »Queso Casín« på grund af fremstillingsmetoden og de rustikke redskaber, der anvendes, måske er en af de ældste oste i Spanien.'"

Skriftlige beretninger om osten fra bestemte befolkningsgrupper i området daterer osten tilbage til det 14. århundrede. »Abbedisse Dª Gontrodo, der i 1328 lejede *mansos* San Salvador de Sobrecastiello for syv år til en pris af 70 *maravedís*, der skulle betales hver den 1. september, og »ældede oste«, der skulle leveres hver [festdag for] San Martín i november.«

Ligeledes i 1341, »og gode ældede oste«.

Der er henvisninger til osten i Jovellanos' skrifter fra det 18. århundrede, i »Diccionario Geográfico de Madoz« [Geografisk opslagsværk for Madoz], der blev offentliggjort i begyndelsen af det 19. århundrede, og i »Curso de Agricultura Elemental« [Grundbog i landbrugslære] af Dionisio Martín Ayuso, der blev offentliggjort i slutningen af det 19. århundrede.

I »*Asturias*« af O. Bellmut y Fermin Canella (Gijón 1900) omtales osten fra Caso som en af de mest berømte oste, der har krydset Asturiens grænser. På samme måde fremhæves den i »*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*« af F. Requejo og M. Tortosa (Madrid 1903).

Eduardo Méndez Riestra nævner i bogen »*Comer en Asturias*«[Spisning i Asturien] (Madrid 1980) »Queso Casín« blandt de oste, der fremstilles i Asturien, ligesom Carlos Mero González i sin »*Práctica de los quesos de España*« [Praktisk vejledning i spanske oste]) (Madrid 1983) og Simone Ortega i »*Tabla de quesos españoles*« [Det spanske ostebord] (Madrid 1983).

Kemikeren og forfatteren J. A. Fidalgo Sánchez hævder i »*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*« [Den store asturiske kogebog] (Gijón 1986), at Queso Casín er den ost, der repræsenterer den centrale sydlige del af Asturien bedst.

5.3. ***Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for beskyttede oprindelsesbetegnelser)***

Det kuperede terræn er hovedårsagen til, at man brugte den overskydende mælk til fremstilling af ost. Vejene var svært fremkommelige, og det var dermed kun muligt at udnytte mælken til fremstilling af ost og smør.

De forskellige naturforhold har tilsammen gjort det muligt at fremstille denne særlige type ost. Landskabet er på den ene side præget af lavtliggende enge og bjerggræsgange med en usædvanlig mangfoldig flora og vegetation, der er direkte medvirkende til, at der kan produceres foder til malkekvæget på traditionel vis.

På den anden side er klimaet med den rigelige og milde nedbør, som falder regelmæssigt hele året, sammen med de få solskinsdage og moderate temperaturer ideelt til lokal produktion af foder og til at holde kvæg på disse græsgange.

Al den mælk, der bruges til fremstilling af Queso Casín, kommer fra køer, der græsser regelmæssigt på områdets enge og græsgange hele året.

De første producenter af denne ost var datidens landbrugere, der udviklede en produktionsmetode i overensstemmelse med de begrænsninger, der følger af områdets miljøforhold, for at forlænge den tid, de kunne opbevare et letfordærveligt produkt. Dette frembragte en unik ostesort, hvis egenskaber er et resultat af og bestemt af en kombination af de naturlige forhold og den særlige produktionsmetode.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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