SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 17/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Queso Casín“

EU-Nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Kontrollausschuss (consejo regulador) der geschützten ursprungsbezeichnung:

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

Tel. +34 985264200

E-Mail: casin@dopquesocasin.es

Website: http://www.dopquesocasin.es/

Der Kontrollausschuss ist die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften (Entscheidung des Ministeriums für ländliche Angelegenheiten und territorialen Zusammenhalt (Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial) vom 31. Juli 2020 zur Genehmigung der Satzung des Kontrollausschusses für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Casín“) offiziell mit der Verwaltung der g. U. beauftragte Vereinigung der Wirtschaftsbeteiligten. Zu ihren Aufgaben zählt unter anderem, Änderungen an der Produktspezifikation vorzuschlagen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

SPANIEN

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges [bitte angeben]

— Kontrollstelle

— Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Die vorgeschlagenen Änderungen ergeben sich aus Anpassungen der Produktspezifikation im Zusammenhang mit den physikalischen Eigenschaften des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung, den Gegebenheiten der Erzeugungsverfahren, den Erzeugungszeiträumen, der Kontrollstelle und der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 angepasst werden muss.

Mit den Änderungen soll bei gleichzeitiger Bewahrung der Authentizität, der Qualität und der Eigenschaften des Enderzeugnisses und Gewährleistung, dass es für eine Akkreditierung infrage kommt, der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der Umgebung stärker verdeutlicht werden.

5.1 ***Physikalische Eigenschaften***

Diese Änderung betrifft Abschnitt B („Beschreibung des Erzeugnisses“) der Produktspezifikation und Punkt 3.2 („Beschreibung des Erzeugnisses“) des Einzigen Dokuments.

Der derzeitige Wortlaut:

„Der Käse weist nach Abschluss der Reifung folgende Eigenschaften auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Mindesttrockenmasse:	57 %
Fett in Mindesttrockenmasse:	45 %
Eiweiß in Mindesttrockenmasse:	35 %

Physische und organoleptische Merkmale:

Art und Erscheinungsbild: hart bis halbhart, mittelreif bis reif.

Form: unregelmäßig zylindrisch-scheibenförmig, wobei auf einer Seite Blumenmotive, geometrische Formen, Symbole oder Herstellernamen aufgeprägt sind. 10–20 cm Durchmesser und 4–7 cm Höhe.

Gewicht: 250 bis 1 000 Gramm.

Rinde: glatt, schwach, sozusagen nicht vorhanden, da durch die aufeinanderfolgenden Knetvorgänge die Reifung innen und außen einheitlich und gleichzeitig erfolgt und das Äußere und das Innere eine kompakte und verbundene, saubere, trockene oder geringfügig streichfähige Masse bilden. Cremig-dunkelgelbe Farbe, mit weißlichen Farbtönen. Sie weist auf der Oberseite im Flachrelief den Abdruck des Prägestempels des jeweiligen Erzeugers auf.

Masse: fest, bröckelig, halbhart bis hart, von gelblicher Farbe, ohne Löcher, es können jedoch kleine Risse vorhanden sein. Schnittfest. Fettreiche Textur am Gaumen. Plastische und homogene Konsistenz.

Aroma: stark und dominierend.

Geschmack: je nach Verarbeitungsverfahren, insbesondere nach Anzahl der Knetvorgänge in der Kurbelmaschine („máquina de rabilar"): Stark bearbeiteter Käse hat einen herben, scharfen, starken und für den daran nicht gewöhnten Gaumen schwierigen Geschmack und weist das durchdringende und rustikale Aroma von über einen gewissen Zeitraum herangereifter Butter auf; weniger stark bearbeiteter Käse hat den gleichen Geschmack, allerdings weniger intensiv. In jedem Fall starker, ausgedehnter, dauerhafter, scharfer und leicht bitterer Geschmack im Abgang, starker Nachgeschmack.

Mikrobiologische Eigenschaften:

im Einklang mit den Anforderungen der geltenden Bestimmungen."

erhält folgende Fassung:

„Der Käse weist nach Abschluss der Reifung folgende Eigenschaften auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Mindesttrockenmasse:	57 %
Mindestfettgehalt in der Trockenmasse:	45 %
Mindesteiweißgehalt in der Trockenmasse:	35 %

Physische und organoleptische Merkmale:

Art und Erscheinungsbild: hart bis halbhart, mittelreif (semicurado) bis reif (curado).

Form: unregelmäßig zylindrisch-scheibenförmig, wobei auf einer Seite Blumenmotive, geometrische Formen, Symbole oder Herstellernamen aufgeprägt sind. Durchmesser von bis zu 20 cm und Höhe von bis zu 7 cm.

Gewicht: 150 bis 1 000 Gramm.

Rinde: glatt, schwach, sozusagen nicht vorhanden, da durch die aufeinanderfolgenden Knetvorgänge die Reifung innen und außen einheitlich und gleichzeitig erfolgt und das Äußere und das Innere eine kompakte und verbundene, saubere, trockene oder leicht ölige Masse bilden. Cremig-dunkelgelbe Farbe, mit weißlichen Farbtönen. Sie weist auf der Oberseite im Flachrelief den Abdruck des Prägestempels des jeweiligen Erzeugers auf.

Masse: fest, bröckelig, halbhart bis hart, von gelblicher Farbe, ohne Löcher, es können jedoch kleine Risse vorhanden sein. Krümelig beim Schneiden. Fettreiche Textur am Gaumen. Plastische und homogene Konsistenz.

Aroma: stark und dominierend.

Geschmack: je nach Verarbeitungsverfahren, insbesondere nach Anzahl der Knetvorgänge in der Kurbelmaschine („máquina de rabilar"): Stark bearbeiteter Käse hat einen scharfen, würzigen und starken Geschmack und weist das durchdringende und rustikale Aroma von über einen gewissen Zeitraum herangereifter Butter auf; weniger stark bearbeiteter Käse hat den gleichen Geschmack, allerdings weniger intensiv. In jedem Fall starker, ausgedehnter, dauerhafter, scharfer und leicht bitterer Geschmack im Abgang, starker Nachgeschmack."

Begründung: Diese Änderung wird vorgeschlagen, da messbare und nicht subjektive organoleptische Deskriptoren festgelegt und kleinere Käsegrößen entsprechend den gegenwärtigen Forderungen der Gastronomen nach kleineren Formaten für den Verzehr aufgenommen werden müssen, die bislang nicht in der Produktspezifikation enthalten sind, sodass deren Kontrolle möglich ist.

In einer Studie über die Eigenschaften der neuen Käseformate wurde festgestellt, dass ein Erzeugnisgewicht von weniger als 250 g (150 g) keine Auswirkungen auf die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat, und bei allen untersuchten Proben wurden Werte von über 55 Punkten erreicht (zufriedenstellendes Erzeugnis). Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften stehen demzufolge in keinem direkten Zusammenhang mit dem Gewicht des Erzeugnisses.

Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U.

5.2 ***Geografisches Gebiet***

Diese Änderung betrifft Abschnitt C („Geographisches Gebiet") der Produktspezifikation.

Änderung von Absatz 4:

Der folgende Wortlaut:

„Sie liegen im zentralöstlichen Teil Asturiens und erstrecken sich über eine geografische Fläche von 66 068 ha, von denen insgesamt 21 642 ha als Weideland genutzt werden."

erhält folgende Fassung:

„Sie liegen im zentralöstlichen Teil Asturiens und erstrecken sich über eine geografische Fläche von 66 068 ha."

Begründung: Es wird vorgeschlagen, die Hektarzahl der als Weideland genutzten Fläche aus der Beschreibung des geografischen Gebiets zu streichen, da sich diese im Laufe der Zeit verändert. Diese Streichung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses oder die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

5.3 ***Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt***

Diese Änderung betrifft Abschnitt D („Ursprungsnachweis") der Produktspezifikation.

Einhaltung der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065. Nicht dem Kontrollausschuss zugeordnete Kontrollaufgaben, der als Verwaltungsbehörde gilt.

Es wird vorgeschlagen, die Kontrollaufgaben des Kontrollausschusses zu ändern. Diese Kontrolltätigkeiten sollten gemäß Artikel 36 des Gesetzes 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019 über Lebensmittelqualität, Qualitätsunterschiede und Direktverkauf von Lebensmitteln von der zuständigen Behörde an die Kontrollstelle übertragen werden. Vom Änderungsantrag betroffene Absätze: 1, 4, 5, 6, 8, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 und 20.

Änderung von Absatz 1:

Der folgende Wortlaut:

„Die Kontrollstelle des Kontrollausschusses führt regelmäßige Kontrollen in den Käsereien und bei den Milchlieferanten durch, um zu überprüfen, ob das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt und den Anforderungen der Produktspezifikation entspricht, und um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle des Kontrollausschusses führt regelmäßige Kontrollen in den Käsereien und bei den **Landwirten** *durch, um zu überprüfen, ob das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt und den Anforderungen der Produktspezifikation entspricht, und um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen."*

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die Aufgaben der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 und die in der neuen, am 11. August 2020 genehmigten Satzung des Verwaltungsorgans für die g. U. „Queso Casín" genannten Verzeichnisse. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 4:

Der folgende Wortlaut:

„Der Ausschuss erstellt ein Verzeichnis der Lieferanten, darunter Landwirte, die die Milch direkt an die Käsereien liefern, und Lieferanten, die die Abholung entlang einer Sammelroute durchführen, um sicherzustellen, dass die Milch aus der Region stammt. Alle Daten im Zusammenhang mit der Sammelroute werden täglich mithilfe eines computergestützten Systems erfasst, um die Rückverfolgbarkeit vom Herkunftsbetrieb bis zur Entladung in der Käserei zu gewährleisten (Herkunftsbetriebe, Milchmenge, Datum und Uhrzeit der Abholung, Bestimmungsort der Milch, Menge, Datum und Uhrzeit der Entladung)."

erhält folgende Fassung:

„Der Ausschuss erstellt ein Verzeichnis der landwirtschaftlichen Betriebe, um sicherzustellen, dass die Milch aus dem Gebiet stammt."

Begründung: Änderung aufgrund der Unterscheidung zwischen Kontrolltätigkeit und Eigenkontrolle und zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die Übertragung der Rolle der Kontrollstelle gemäß den Anforderungen der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 und die in der neuen, am 11. August 2020 genehmigten Satzung des Verwaltungsorgans für die g. U. „Queso Casín" genannten Verzeichnisse. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 5:

Der folgende Wortlaut:

„Der Kontrollausschuss überprüft im Rahmen der Inspektion und Zertifizierung, ob sowohl die Milch als auch die Verfahren der Milcherzeugung den geltenden Normen entsprechen."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle überprüft im Rahmen der Inspektion und Zertifizierung, ob sowohl die Milch als auch die Verfahren der Milcherzeugung den geltenden Normen entsprechen."

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 6:

Der folgende Wortlaut:

„Die Käsereien, in denen der Käse, für den der Kontrollausschuss zuständig ist, erzeugt werden soll, sowie die Reifungs- und Lagerräume müssen die in diesem Dokument festgelegten Anforderungen erfüllen und die entsprechenden Kontrollen durchlaufen und anschließend vom Kontrollausschuss zugelassen und in das Verzeichnis der zu diesem Zweck zugelassenen Räumlichkeiten eingetragen werden."

erhält folgende Fassung:

„Die Käsereien, in denen der Käse mit der g. U. erzeugt werden soll, sowie die Reifungs- und Lagerräume müssen die in diesem Dokument festgelegten Anforderungen erfüllen und die entsprechenden Kontrollen durchlaufen und anschließend in das Verzeichnis der zu diesem Zweck zugelassenen Räumlichkeiten eingetragen werden."

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 8:

Der folgende Wortlaut:

„Sie müssen als Mindestanforderung die folgenden Aufzeichnungen führen, die von der Kontrollstelle des Kontrollausschusses überprüft werden."

erhält folgende Fassung:

„Sie müssen als Mindestanforderung die folgenden Aufzeichnungen führen, die von der Kontrollstelle überprüft werden."

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 9:

Der folgende Wortlaut:

„Rohstoffverzeichnis: Darin sind Informationen zu Herkunft, Datum und eingegangenen Mengen enthalten. Diese Angaben sind durch die entsprechenden Unterlagen – im Falle von Milch durch Rechnungen und Entladescheine, die mit den Informationen in den Fahrtenbüchern des Milchsammel- und -lieferfahrzeugs übereinstimmen müssen, – zu belegen."

erhält folgende Fassung:

„Rohstoffverzeichnis: Darin sind Informationen zu Herkunft, Datum und eingegangenen Mengen enthalten. Diese Angaben sind durch die entsprechenden Unterlagen – im Falle von Milch können dies Rechnungen oder Milchlieferscheine sein – zu belegen."

Begründung: Die Änderung wird vorgeschlagen zur Anpassung an ein Produktzertifizierungssystem, das der Produktspezifikation für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Casín" entspricht, gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065.

Die Beschreibung der Überprüfungsmethode in dem vorgenannten Absatz ist zu spezifisch, wodurch das Kontrollsystem überflüssig werden könnte. Sofern die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist, kann die Kontrollstelle je nach Verfügbarkeit von Informationen auf verschiedene Weise Kontrollen durchführen.

Änderung von Absatz 13:

Der folgende Wortlaut:

„Der Kontrollausschuss stellt über seine Kontrollstelle die Eignung des Käses mit der g. U. fest, der die genehmigten und in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen erfüllen muss."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle überprüft die Eignung des Käses mit der g. U., der die genehmigten und in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen erfüllen muss."

Begründung: Änderung aufgrund der Unterscheidung zwischen Kontrolltätigkeit und Eigenkontrolle und der entsprechenden Anpassung des Systems an die gemäß den Anforderungen der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben als Kontrollstelle. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 14:

Der folgende Wortlaut:

„Der Kontrollausschuss überwacht und gewährleistet die Kennzeichnung und Herkunft der Erzeugnisse durch Anbringung eines von ihm ausgestellten und genehmigten nummerierten Kontrolletiketts. Er stellt entsprechend der Anzahl der zertifizierten Käse die erforderliche Menge an nummerierten Kontrolletiketten zur Verfügung."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle überprüft die Kennzeichnung und Herkunft der Erzeugnisse durch Kontrolle der Anbringung eines vom Kontrollausschuss ausgestellten und genehmigten nummerierten Kontrolletiketts auf dem Käse. Der Kontrollausschuss stellt entsprechend der Anzahl der dem Wirtschaftsbeteiligten zufolge anforderungsgerechten Käse die erforderliche Menge an nummerierten Kontrolletiketten zur Verfügung."

Begründung: Änderung aufgrund der Unterscheidung zwischen Kontrolltätigkeit und Eigenkontrolle und der entsprechenden Anpassung des Systems an die gemäß den Anforderungen der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben als Kontrollstelle. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 15:

Der folgende Wortlaut:

„Der Kontrollausschuss führt regelmäßige Kontrollen in den landwirtschaftlichen Betrieben und Käsereien durch, um zu überprüfen, ob die Zertifizierungsbedingungen weiterhin erfüllt werden, und folglich die weitere Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Queso Casín' zu gestatten. Außerdem nimmt er regelmäßig Proben von Rohstoffen in landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Rohstoffen und Erzeugnissen in Käsereien."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle führt regelmäßige Kontrollen in den landwirtschaftlichen Betrieben und Käsereien durch, um zu überprüfen, ob die Zertifizierungsbedingungen weiterhin erfüllt werden, und folglich die weitere Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Queso Casín' zu gestatten. Außerdem nimmt sie regelmäßig Proben von Rohstoffen in landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Rohstoffen und anforderungsgerechten Erzeugnissen in Käsereien."

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 16:

Der folgende Wortlaut:

„Wirtschaftsbeteiligte, deren Erzeugnisse den festgelegten Bedingungen entsprechen, erhalten vom Kontrollausschuss eine von dessen Vorsitzendem unterzeichnete Konformitätsbescheinigung."

erhält folgende Fassung:

„Wirtschaftsbeteiligte, deren Erzeugnisse den festgelegten Bedingungen entsprechen, erhalten von der Kontrollstelle eine Konformitätsbescheinigung."

Begründung: Zur Gewährleistung der Unparteilichkeit der Kontrollstelle während des gesamten Entscheidungsprozesses wird vorgeschlagen, den Absatz über die Aufgaben des Vorsitzenden des Ausschusses dahin gehend zu ändern, dass in Übereinstimmung mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 die Kontrollstelle für die Ernennung der Person zuständig ist, die dieses Amt innehat.

Streichung der Tabelle mit den vom Kontrollausschuss durchgeführten Kontrollen und des folgenden Absatzes:

„In der folgenden Tabelle sind die Kontrollen aufgeführt, die der Kontrollausschuss bei den verschiedenen Wirtschaftsbeteiligten durchführt, um zu überprüfen, ob der Käse, der unter der g. U. ‚Queso Casín' vermarktet werden soll, aus dem Gebiet stammt. Bei diesen Kontrollen handelt es sich um Inspektionen, bei denen eine Sichtkontrolle, eine Dokumentenprüfung und die entsprechenden Probenahmen durchgeführt werden."

Begründung: Die Streichung wird vorgeschlagen zur Anpassung an ein Produktzertifizierungssystem, das der Produktspezifikation für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Casín" entspricht, gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065.

Änderung von Absatz 18:

Der folgende Wortlaut:

„Um die Erzeugung des Käses kontrollieren sowie den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die für die landwirtschaftlichen Betriebe, die Käsereien sowie die Reifungs- und Lagerräume zuständigen Wirtschaftsbeteiligten die erforderlichen Nachweise für jede der in diesem Dokument genannten Anforderungen erbringen. Diese Unterlagen und Aufzeichnungen werden vom Kontrollausschuss geprüft."

erhält folgende Fassung:

„Um die Erzeugung des Käses kontrollieren sowie den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die für die landwirtschaftlichen Betriebe, die Käsereien sowie die Reifungs- und Lagerräume zuständigen Wirtschaftsbeteiligten **Aufzeichnungen führen, aus denen hervorgeht,** *dass alle in diesem Dokument genannten Anforderungen erfüllt sind. Diese Unterlagen und Aufzeichnungen werden von der Kontrollstelle geprüft."*

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 19:

Der folgende Wortlaut:

„Gemäß all diesen Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Queso Casín' nur für Käse verwendet werden, der unter Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Normen aus Milch von registrierten Lieferanten stammt und in Käsereien erzeugt wurde, die in das vom Kontrollausschuss geführte Verzeichnis eingetragen sind."

erhält folgende Fassung:

„Gemäß all diesen Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Queso Casín' nur für Käse verwendet werden, der unter Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Normen aus Milch von registrierten **Landwirten** *stammt und in Käsereien erzeugt wurde, die in das vom Kontrollausschuss geführte Verzeichnis eingetragen sind, und der von der Kontrollstelle gemäß den festgelegten Kontrollen geprüft und zertifiziert wurde."*

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die Aufgaben der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 und die in der neuen, am 11. August 2020 genehmigten Satzung des Verwaltungsorgans für die g. U. „Queso Casín" genannten Verzeichnisse. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 20:

Der folgende Wortlaut:

„Der Kontrollausschuss kann auf jeder Stufe die Nichtkonformität des Erzeugnisses oder dessen Erzeugungsverfahrens feststellen."

erhält folgende Fassung:

„Die Kontrollstelle kann auf jeder Stufe die Nichtkonformität des Erzeugnisses oder dessen Erzeugungsverfahrens feststellen."

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 übertragenen Aufgaben. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

5.4 ***Erzeugungsverfahren***

Diese Änderung betrifft Abschnitt E („Erzeugungsverfahren") der Produktspezifikation sowie die Punkte 3.3 („Futter"), 3.4 („Rohstoffe") und 3.7 („Besondere Vorschriften für die Etikettierung") des **aktuellen Einzigen Dokuments** und die Punkte 3.3 („Futter und Rohstoffe") und 3.6 („Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung") des **Vorschlags für ein** an die Struktur des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 ([2]) der Kommission angepasstes **Einziges Dokument**, in dem die Punkte 3.3 und 3.4 zusammengefasst sind, was bedeutet, dass die Nummerierung des Einzigen Dokuments ab Punkt 3.3 nach der Anpassung des Wortlauts geändert wird.

Änderung von Nummer 1:

Der folgende Wortlaut:

„Ursprung und Merkmale der Milch. Die zur Erzeugung des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendete Milch wird von im entsprechenden Verzeichnis des Kontrollausschusses aufgeführten Lieferanten geliefert."

erhält folgende Fassung:

„Ursprung und Merkmale der Milch: Die zur Erzeugung des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendete Milch wird von im entsprechenden Verzeichnis des Kontrollausschusses aufgeführten **Landwirten** *geliefert und von der Kontrollstelle geprüft."*

Begründung: Änderung zur Anpassung des Systems im Hinblick auf die Aufgaben der Kontrollstelle gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 und die in der neuen, am 11. August 2020 genehmigten Satzung des Verwaltungsorgans für die g. U. „Queso Casín" genannten Verzeichnisse. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Nummer 2:

Der folgende Wortlaut:

„Fütterung der Milchkühe. Die Fütterung beruht auf der direkten Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets durch praktisch das ganze Jahr über andauernde Weidehaltung, ergänzt durch Heu und Frischfutter aus dem eigenen Betrieb, wobei eine Rotationsbeweidung angewandt wird. Es handelt sich um kleine Familienbetriebe mit geringem Viehbestand, bei denen dem Tierwohl höchste Priorität beigemessen wird und die Tiere nur zum Melken und über Nacht in den Ställen bleiben.

Das Futter stammt somit aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. In Ausnahmefällen kann das Futter in Zeiten geringen Futteraufkommens im eigenen Betrieb durch kleine Mengen an Getreide und Hülsenfrüchten externen Ursprungs ergänzt werden."

erhält folgende Fassung:

„Fütterung der Milchkühe: Die Fütterung beruht auf der direkten Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets durch Weidehaltung, ergänzt durch frisches und **konserviertes** *Futter, Getreide und Hülsenfrüchte."*

Begründung: Es wird vorgeschlagen, dass die Fütterung der Tiere als entscheidender Faktor für die Herstellung des Erzeugnisses gemäß Artikel 1 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 ([3]) der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates angepasst wird. Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

([2]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36.
([3]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Änderung von Nummer 3:

Der folgende Wortlaut:

„Dicklegung der Milch: Die Dicklegung erfolgt enzymatisch unter Verwendung von Lab oder einem Gerinnungsmittel vom Kalb sowie von Fermenten und Calciumchlorid in genau der für die Herstellung des Bruchs in der Käsewanne erforderlichen Dosierung. Nach 45 Minuten bei einer Temperatur von 30 bis 35 °C wird der Käsebruch mit einer Käseharfe geschnitten. Während die Temperatur um etwa 2 °C erhöht wird, wird der Käsebruch mindestens zehn Minuten lang gerührt, bis er haselnussgroße Körner bildet. Dann wird der Käsebruch mindestens weitere zehn Minuten ruhen gelassen."

erhält folgende Fassung:

„Dicklegung der Milch: Die Dicklegung erfolgt enzymatisch unter Verwendung von Lab oder einem Gerinnungsmittel vom Kalb sowie von Fermenten und **optional** *Calciumchlorid in genau der für die Herstellung des Bruchs in der Käsewanne erforderlichen Dosierung. Nach 45 Minuten bei einer Temperatur von 30 bis 35 °C wird der Käsebruch mit einer Käseharfe geschnitten. Während die Temperatur um etwa 2 °C erhöht wird, wird der Käsebruch mindestens zehn Minuten lang gerührt, bis er haselnussgroße Körner bildet. Dann wird der Käsebruch mindestens weitere zehn Minuten ruhen gelassen."*

Begründung: Diese Änderung wird vorgeschlagen, da die Verwendung von Calciumchlorid optional ist. Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Änderung von Nummer 4:

Der folgende Wortlaut:

„Abtropfen des Käsebruchs. Anschließend wird der Käsebruch mehrere Stunden lang in Tüchern oder Abtropfgefäßen (Kunststoffbehälter mit Löchern) abtropfen gelassen, damit die Molke abfließen kann. Der Prozess wird im Trockenraum fortgesetzt, wo der Käsebruch auf Tüchern bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C drei oder mehr Tage lang unter täglichem Wenden bis zum vollständigen Abtropfen verbleibt, während gleichzeitig die Milchsäuregärung stattfindet."

erhält folgende Fassung:

„Abtropfen des Käsebruchs: Anschließend wird der Käsebruch mehrere Stunden lang in Tüchern oder Abtropfgefäßen abtropfen gelassen, damit die Molke abfließen kann. Der Prozess wird im Trockenraum fortgesetzt, wo der Käsebruch auf Tüchern **oder in Abtropfgefäßen** *bei einer Temperatur von* **14** *bis 20 °C drei oder mehr Tage lang unter täglichem Wenden bis zum vollständigen Abtropfen verbleibt, während gleichzeitig die Milchsäuregärung stattfindet."*

Begründung: Änderung aufgrund der Anpassung der gegenwärtig zum Abtropfen verwendeten Materialien und Vorrichtungen.

In einer Begleitstudie wurde festgestellt, dass die Herstellung des Erzeugnisses unter anderen Erzeugungsbedingungen keine Auswirkungen auf die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat, und bei allen untersuchten Proben wurden Werte über 55 erreicht (zufriedenstellendes Erzeugnis).

Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften stehen demzufolge in keinem direkten Zusammenhang mit den unterschiedlichen Reifungsbedingungen im untersuchten Spektrum und werden durch diese auch nicht wesentlich beeinflusst.

Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Änderung von Nummer 5:

Der folgende Wortlaut:

„Kneten. Anschließend beginnt der maschinelle Knetvorgang und ein Teil des Salzes wird hinzugefügt. Um eine gleichmäßigere Konsistenz zu erreichen, wird der Teig mehrmals durch eine Maschine (‚máquina de rabilar') geführt, die aus zwei motorgetriebenen Walzen besteht, die sich in entgegengesetzter Richtung drehen. Bei einigen der Knetdurchgänge wird Salz zugegeben. Der (als ‚Gorollu' bezeichnete) Käsebruch wird von Hand zu einem Pyramidenstumpf geformt und anschließend fünf Tage bis zwei Wochen bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C in einem Trockenraum gelagert. Die Käse werden täglich gewendet. Ein ‚Gorollu' kann in der Maschine so oft geknetet werden, bis die von den einzelnen Erzeugern gewünschte Textur erreicht ist.

Je mehr Knetdurchgänge der Käse durchläuft, desto glatter und gleichmäßiger wird er, desto besser reift er und desto ausgeprägter ist sein Geschmack.

Der Käse wird schließlich zu einer zylindrischen Scheibe oder Torte geformt (für Letzteres wird zunächst eine Kugel geformt, und dann werden beide Seiten abgeflacht, bis das gewünschte Aussehen erreicht ist), und die Oberseite wird mithilfe eines Siegels oder Stempels mit dem Emblem des Erzeugers versehen. Anschließend kommt der Käse für mindestens zwei Tage wieder in den Trockenraum. Der Stempelabdruck ‚Marcu Casín' dient nicht nur der Kennzeichnung des Käses, sondern wertet ihn auch optisch auf und nimmt die gesamte sichtbare Oberseite des Käses ein."

erhält folgende Fassung:

„Kneten des Erzeugnisses: Der Teig wird mehrmals durch eine Knetmaschine (‚máquina de rabilar') geführt. Bei einigen der Knetdurchgänge wird Salz zugegeben. Der (als ‚Gorollu' bezeichnete) Käsebruch wird von Hand zu einem Pyramidenstumpf geformt und anschließend fünf Tage bis zwei Wochen bei einer Temperatur von **14** *bis 20 °C in einem Trockenraum gelagert. Ein ‚Gorollu' kann in der Maschine so oft geknetet werden, bis die von den einzelnen Erzeugern gewünschte Textur erreicht ist.*

Je mehr Knetdurchgänge der Käse durchläuft, desto glatter und gleichmäßiger wird er, desto besser reift er und desto ausgeprägter ist sein Geschmack.

Der Käse wird schließlich **von Hand** *zu einer zylindrischen Scheibe oder Torte geformt, und die Oberseite wird mithilfe eines Siegels oder Stempels mit dem Emblem des Erzeugers versehen. Anschließend kommt der Käse für* **mindestens einen Tag** *wieder in den Trockenraum. Der Stempelabdruck ‚Marcu Casín' dient nicht nur der Kennzeichnung des Käses, sondern wertet ihn auch optisch auf und nimmt die gesamte sichtbare Oberseite des Käses ein."*

Begründung: Änderung aufgrund der Anpassung des Knetsystems, der verwendeten Geräte, der Temperatur und der Trocknungszeiten.

In einer Begleitstudie wurde festgestellt, dass die Herstellung des Erzeugnisses unter anderen Erzeugungsbedingungen keine Auswirkungen auf die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat, und bei allen untersuchten Proben wurden Werte über 55 erreicht (zufriedenstellendes Erzeugnis).

Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften stehen demzufolge in keinem direkten Zusammenhang mit den unterschiedlichen Reifungsbedingungen im untersuchten Spektrum und werden durch diese auch nicht wesentlich beeinflusst.

Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Änderung von Nummer 6:

Der folgende Wortlaut:

„Reifung: Die Affinage oder Reifung erfolgt in der Reifekammer bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C und 80 % Luftfeuchtigkeit.

Der Reifungsprozess beginnt mit der Herstellung des Käsebruchs und sollte ab diesem Zeitpunkt mindestens zwei Monate dauern. Während dieser Zeit werden die Käse gewendet und bei Bedarf gereinigt, damit sie ihre charakteristischen Merkmale ausbilden. Während des Reifungsprozesses läuft eine Reihe physikalischer und chemischer Veränderungen ab, die dem Käse seine endgültigen organoleptischen Eigenschaften verleihen. Zu den wichtigsten gehört neben dem Wasserverlust durch Verdunstung der Abbau von Proteinen zu Aminosäuren und von Fetten zu flüchtigen Substanzen, die jeweils die Grundlage für den Geschmack und den Geruch des Käses bilden."

erhält folgende Fassung:

„Reifung: Die Affinage oder Reifung erfolgt in der Reifekammer bei einer Temperatur von **6 bis 12** *°C und* **75 bis 85** *% Luftfeuchtigkeit.*

Der Reifungsprozess beginnt mit der Herstellung des Käsebruchs und sollte ab diesem Zeitpunkt mindestens **60 Tage** *dauern. Während dieser Zeit werden die Käse gewendet und bei Bedarf gereinigt, damit sie ihre charakteristischen Merkmale ausbilden. Während des Reifungsprozesses läuft eine Reihe physikalischer und chemischer Veränderungen ab, die dem Käse seine endgültigen organoleptischen Eigenschaften verleihen. Zu den wichtigsten gehört neben dem Wasserverlust durch Verdunstung der Abbau von Proteinen zu Aminosäuren und von Fetten zu flüchtigen Substanzen, die jeweils die Grundlage für den Geschmack und den Geruch des Käses bilden."*

Begründung: Es wird vorgeschlagen, die Bedingungen hinsichtlich der Temperatur und der Reifezeit des Käsebruchs zu ändern.

In einer Begleitstudie wurde festgestellt, dass die Herstellung des Erzeugnisses unter anderen Erzeugungsbedingungen keine Auswirkungen auf die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat, und bei allen untersuchten Proben wurden Werte über 55 erreicht (zufriedenstellendes Erzeugnis).

Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften stehen demzufolge in keinem direkten Zusammenhang mit den unterschiedlichen Reifungsbedingungen im untersuchten Spektrum und werden durch diese auch nicht wesentlich beeinflusst.

Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Streichung von Nummer 7:

„Verpackung und Kennzeichnung: Die Kennzeichnung entspricht zu jedem Zeitpunkt den allgemeinen Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie für die Werbung hierfür."

Begründung: Änderung, da diese Bestimmung keine für die geschützte Ursprungsbezeichnung spezifischen Vorschriften enthält. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

5.5 ***Zusammenhang mit den menschlichen Einflüssen***

Diese Änderung betrifft Abschnitt F („Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet"), Zusammenhang mit den menschlichen Einflüssen in der Produktspezifikation.

Änderung von Absatz 4:

Der folgende Wortlaut:

„Ein wesentlicher Aspekt dieses Erzeugnisses ist vor allem aber der Zusammenhang mit den menschlichen Einflüssen, insbesondere im Hinblick auf die einzigartige Art der Erzeugung. Derzeit erfolgt die Erzeugung des Käses weiterhin rein handwerklich und ist sehr arbeitsintensiv, was eine geringe Produktion und damit unsichere Zukunft mit sich bringt. Zu seiner Bewahrung hat vor allem die Arbeit der Frauen beigetragen, die den Käse für den Verbrauch in der Familie herstellen, sowie der Einsatz des einzigen Herstellers, der das Erzeugnis gegenwärtig in ganz Asturien und Spanien auf Messen und Märkten für traditionelle Produkte ausstellt und vertreibt. Wichtig ist außerdem die Mitarbeit von Gruppen für ländliche Entwicklung in dem Gebiet."

erhält folgende Fassung:

„Ein wesentlicher Aspekt dieses Erzeugnisses ist vor allem aber der Zusammenhang mit den menschlichen Einflüssen, insbesondere im Hinblick auf die einzigartige Art der Erzeugung. Derzeit erfolgt die Erzeugung des Käses weiterhin rein handwerklich und ist sehr arbeitsintensiv, was eine geringe Produktion und damit unsichere Zukunft mit sich bringt. Zu seiner Bewahrung hat vor allem die Arbeit der Frauen beigetragen, die den Käse für den Verbrauch in der Familie herstellen, sowie der Einsatz **eines einzelnen Herstellers, der lange Zeit der Einzige war**, *der das Erzeugnis auf Messen und Märkten für traditionelle Produkte in ganz Asturien und Spanien* **ausstellte und vertrieb**. *Wichtig ist außerdem die Mitarbeit von Gruppen für ländliche Entwicklung in dem Gebiet."*

Begründung: Diese Änderung wird vorgeschlagen, da der Käse derzeit von drei Molkereien erzeugt wird. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

5.6 ***Kontrollstelle***

Diese Änderung betrifft Abschnitt G („Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation") der Produktspezifikation.

Der derzeitige Wortlaut:

„Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation.

Name: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias (Generaldirektion für Viehzucht und Agrar-/Lebensmittelwirtschaft Asturiens)

Anschrift: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 Oviedo – Asturias – Spanien

Tel. +34 985105612 Fax +34 985105517

Der Kontrollausschuss nimmt gemäß den in der Europäischen Norm UNE-EN 45011 festgelegten Kriterien Zertifizierungs-, Überwachungs- und Kontrollfunktionen wahr.

Bis zur Einsetzung des Kontrollausschusses werden diese Aufgaben übergangsweise von der Generaldirektion für Viehzucht und Agrar-/Lebensmittelwirtschaft wahrgenommen."

erhält folgende Fassung:

„Die für die Kontrolle zuständige Behörde ist die auch für Agrar- und Lebensmittelangelegenheiten zuständige Generaldirektion der asturischen Regierung.

Die Kontrolltätigkeit kann einer Stelle übertragen werden, die als Produktzertifizierungsstelle fungiert und nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 oder einer Norm, die diese in Zukunft ersetzen könnte, akkreditiert ist."

Begründung: Diese Änderung wird zur Aktualisierung der Anschrift der Kontrollstelle sowie zur Anpassung in Bezug auf den Kontrollausschuss und dessen Kontrollstelle auf der Grundlage der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und des Gesetzes der Autonomen Gemeinschaft Asturiens 2/2019 vom 1. März 2019 über Lebensmittelqualität, Qualitätsunterschiede und Direktverkauf von Lebensmitteln (Artikel 36) vorgeschlagen.

5.7 ***Kennzeichnung***

Diese Änderung betrifft Abschnitt H („Kennzeichnung") der Produktspezifikation, Punkt 3.7 („Besondere Vorschriften für die Etikettierung") des **aktuellen Einzigen Dokuments** und Punkt 3.6 („Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung") des **Vorschlags für ein an die Struktur des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission angepasstes Einziges Dokument**, in dem die Punkte 3.3 und 3.4 zusammengefasst sind, was bedeutet, dass die Nummerierung des Einzigen Dokuments ab Punkt 3.3 nach der Anpassung dieser Struktur geändert wird.

Änderung von Absatz 1:

Der derzeitige Wortlaut:

„Für den Verzehr bestimmter Käse mit der g. U. ‚Queso Casín' muss neben der Einhaltung der in den Rechtsvorschriften festgelegten Kennzeichnungsvorschriften mit einem speziellen nummerierten Kontrolletikett versehen werden, mit dem die Identität des Erzeugers garantiert wird."

erhält folgende Fassung:

„Für den Verzehr bestimmter Käse mit der g. U. ‚Queso Casín' muss mit einem speziellen nummerierten Kontrolletikett versehen werden, mit dem die Identität des Erzeugers garantiert wird."

Begründung: Änderung, da diese Bestimmung keine für die geschützte Ursprungsbezeichnung spezifischen Vorschriften enthält. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

Änderung von Absatz 3:

Der derzeitige Wortlaut:

„Marken, Embleme, Symbole, Werbeslogans oder jede andere Art der Werbung auf dem Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung dürfen, auch von den Inhabern selbst, nicht für die Vermarktung von Käse verwendet werden, der nicht unter die g. U. fällt, und auch nicht in einer Weise, die Verbraucher in die Irre führen könnte."

erhält folgende Fassung:

„Die für jede Käserei spezifischen Handelsetiketten müssen dem Kontrollausschuss vorgelegt werden."

Begründung: Änderung aufgrund der entsprechenden Anpassung an die geltenden Rechtsvorschriften. Die Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

5.8 ***Streichung nationaler Rechtsvorschriften***

Streichung von Abschnitt I „Nationale Vorschriften".

Die folgenden Dokumente werden aufgehoben:

— Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Weinbau, Wein und alkoholische Getränke (Ley de Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes),

— Dekret 835/1972 vom 23. März 1972 mit Durchführungsbestimmungen zum Gesetz 25/1970 (Decreto por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970),

— Gesetz 24/2003 vom 10. Juli 2003 über Rebe und Wein (Ley de la Viña y del Vino),

— Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (Orden por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios),

— Königliches Dekret 1414/2005 vom 25. November 2005 über das Verfahren für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister sowie der Widerspruch dagegen (Real Decreto 1414/2005 por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas).

Begründung: Es wird vorgeschlagen, Abschnitt I der geltenden Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und aufgrund der Aufhebung der genannten Dokumente zu streichen.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso Casín“

EG-Nr.:PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Queso Casín“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. ***Art des Erzeugnisses***

Klasse 1.3. Käse

3.2. ***Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt***

Vollfetter, harter oder halbharter gereifter Käse aus roher Kuhvollmilch mit enzymatischer Dicklegung und Kneten des so gewonnenen Teigs.

Der Käse weist nach Abschluss der Reifung folgende Eigenschaften auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Trockenmasse: mindestens 57 %

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse: 45 %

— Mindesteiweißgehalt in der Trockenmasse: 35 %

Physische und organoleptische Merkmale:

— Art und Erscheinungsbild: hart bis halbhart, mittelreif (semicurado) bis reif (curado).

— Form: Unregelmäßig zylindrisch-scheibenförmig, wobei auf einer Seite Blumenmotive, geometrische Formen, Symbole oder Herstellernamen aufgeprägt sind. Durchmesser von bis zu 20 cm und Höhe von bis zu 7 cm.

— Gewicht: 150 bis 1 000 Gramm.

— Rinde: Glatt, schwach, sozusagen nicht vorhanden, da durch die aufeinanderfolgenden Knetvorgänge die Reifung innen und außen einheitlich und gleichzeitig erfolgt und das Äußere und das Innere eine kompakte und verbundene, saubere, trockene oder leicht ölige Masse bilden. Cremig-dunkelgelbe Farbe, mit weißlichen Farbtönen. Sie weist auf der Oberseite im Flachrelief den Abdruck des Prägestempels des jeweiligen Erzeugers auf.

— Masse: fest, bröckelig, halbhart bis hart, von gelblicher Farbe, ohne Löcher, es können jedoch kleine Risse vorhanden sein. Krümelig beim Schneiden. Fettreiche Textur am Gaumen. Geschmeidige und homogene Konsistenz.

— Aroma: stark und dominierend.

— Geschmack: je nach Verarbeitungsverfahren, insbesondere nach Anzahl der Knetvorgänge in der Kurbelmaschine („máquina de rabilar“): Stark bearbeiteter Käse hat einen herben, würzigen und starken Geschmack und weist das durchdringende und rustikale Aroma von über einen gewissen Zeitraum herangereifter Butter auf; weniger stark bearbeiteter Käse hat den gleichen Geschmack, allerdings weniger intensiv. In jedem Fall starker, ausgedehnter, dauerhafter, scharfer und leicht bitterer Geschmack im Abgang, starker Nachgeschmack.

3.3. ***Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)***

A) *Futter*

Die Fütterung der Rinder, von denen die als Rohstoff für die Erzeugung von „Queso Casín“ verwendete Milch stammt, beruht auf der direkten Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets durch Weidehaltung, ergänzt durch frisches und konserviertes Futter, Getreide und Hülsenfrüchte.

B) *Rohstoffe*

Kuhmilch, Milchfermente, Lab, Salz und optional Calciumchlorid.

Die für die Herstellung des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendete Milch wird von gesunden Kühen der Rassen Asturianisches Gebirgsrind (Asturiana de la Montaña) oder Casina, Asturianisches Talrind (Asturiana de los Valles), Holstein und deren Kreuzungen gewonnen.

3.4. ***Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen***

Alle für die Gewinnung von „Queso Casín“ erforderlichen Verfahren, die Milcherzeugung, die Herstellung des Käses (Dicklegung, Abtropfen und Kneten), die Reifung und die Verpackung finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt, das die Gemeinden Caso, Sobrescopio und Piloña umfasst.

3.5. ***Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

Verpackung: Zur Bewahrung der Produktqualität erfolgt die Verpackung vor Versand ab den Käsereien oder Reifungsorten, da der Käse aufgrund der Art seiner Rinde, nämlich dünn und schwach, sozusagen nicht vorhanden, empfindlicher für Qualitätsveränderungen ist, durch die das äußerliche Erscheinungsbild verändert und Verunreinigungen begünstigt werden können.

Ferner kann das Erzeugnis aus demselben Grund vollständig verzehrt werden, weshalb eine vorherige Verpackung erforderlich ist.

Für die Verpackung zugelassene Materialien sind Papier, Pappe, Holz oder Kunststoff für den Einsatz bei Lebensmitteln oder andere vom Kontrollausschuss zugelassene Materialien.

3.6. ***Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

Die Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen zusätzlich zum Etikett des jeweiligen Herstellers ein nummeriertes und gesondertes Rückenetikett, durch das die Identität des Erzeugnisses garantiert wird.

Das Etikett der Käse mit der g. U. muss deutlich sichtbar die Angabe „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Casín‘“ (geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Casín“) und das Emblem aufweisen, das für alle Wirtschaftsbeteiligten, die Käse mit der g. U. vertreiben, einheitlich ist und in vier Farbwahlmöglichkeiten vorliegt. Diese sind nachstehend abgebildet.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Milcherzeugung sowie für die Verarbeitung, Reifung und Verpackung des Käses mit der g. U. „Queso Casín“ liegt im südlichen Asturien, genauer gesagt in der östlichen Mitte. Zu diesem geografischen Gebiet gehören folgende Gemeinden: Caso, Sobrescobio und Piloña.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. ***Besonderheit des geografischen Gebiets***

Es ist durch seine Zugehörigkeit zur Gebirgslandschaft Ostmittelasturiens gekennzeichnet, einer charakteristischen Landschaft schmaler, durch ausladende Felsenkämme voneinander getrennter Täler. Die gebirgige Gestalt dieses Landstrichs bedeutet, dass im Gebiet größtenteils starkes Gefälle vorherrscht. Die mittleren Höhenlagen laufen in einem tieferen und ebenen zentralen Gebiet zusammen, das Bestandteil der dem Küstenabschnitt vorgelagerten Senke ist, die in Ost-West-Richtung verläuft und als Flussbett des Piloña dient, der neben dem oberen Nalón einen der beiden wichtigsten Flüsse der Gegend darstellt.

Mit Ausnahme der höchsten Gebirgszüge zeichnet sich dieser Landstrich durch ein gemäßigtes ozeanisches Klima mit leichten, aber das ganze Jahr anhaltenden Regenfällen und gemäßigten Temperaturschwankungen aus.

Die von Gebirgen umschlossenen Täler bzw. Flussbetten sind auch der Grund für den häufigen stehenden Nebel. Diese Umstände verursachen eine deutlich verringerte Sonneneinstrahlung im Jahresverlauf.

Die Pflanzendeckung ist durch ausgiebiges Mahd- und Weidegrünland sowie ausgedehntes Wald- und Buschland und an den steilsten Hängen durch Gebirgspflanzen gekennzeichnet.

Die interessantesten Pflanzenarten auf den Wiesen und Weiden gehören zu den Familien der Gräser und Hülsenfrüchtler.

Unter diesen Bedingungen entwickelte sich die Technik zur Herstellung von „Queso Casín“, die sich aus der Notwendigkeit ergab, in einem Gebiet, in dem milde Temperaturen und vorherrschende Regen- und Nebeltage für eine hohe Umgebungsfeuchtigkeit sorgen, die den Trocknungsprozess des durch Milchgerinnung gewonnenen Käsebruchs erschwert, eine sichere und dauerhafte Konservierung zu erzielen.

So trat das „Kneten“ als übliches und auf die Gegend beschränktes System auf, bei dem verschiedener kleinformatiger Käsebruch zu einem Stück zusammengefügt wird. Durch Wiederholung dieses Vorgangs wurden trockenere und kompaktere Teige erzielt, aus denen ein haltbareres Erzeugnis gewonnen wurde. Das Kneten diente auch dazu, das Salz gleichmäßig einzubinden und die bei der Fermentierung auftretenden Mikroorganismen, die für eine ordnungsgemäße Reifung sorgen, einheitlich zu verteilen, wodurch das Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften erhält.

Das Verfahren beruhte auf Handarbeit, bis für diesen Zweck ein spezieller Mechanismus entwickelt wurde. Es handelt sich um den Kurbeltisch bzw. die Kurbelmaschine („máquina de rabilar“), die eine Anpassung eines Geräts darstellt, das in der traditionellen Brotherstellung verwendet wird, der „*bregadora*“ oder „*bregadera*“, und die an den „Knettagen“ (*diis d'amasar*) gemeinschaftlich genutzt wurde, um die geringen materiellen Ressourcen auszunutzen und Teile der Produktion zu erleichtern, auch wenn diese weiterhin arbeitsintensiv waren.

Bei dieser Arbeit wurden halbfertiger Käsebruch („*Gorollu*“) und Käse verschiedener Hersteller verarbeitet, die unterschieden werden mussten. Die Lösung bestand darin, jedes Stück mit einer charakteristischen Kennzeichnung zu versehen, anhand der der Eigentümer schnell bestimmt werden konnte. Für den Käsebruch wurde ein Werkzeug namens „*Ochavau*“ verwendet, ein zylindrisches oder spindelförmiges Stück Holz, das an den Enden mit einfachen Symbolen versehen war und mit dem der einzelne *Gorollu* jeweils so oft gekennzeichnet wurde, wie er geknetet worden war. Beim fertigen Käse kommt der ebenfalls aus Holz bestehende, aber größere und komplexere „*Marcu*“ oder „*Cuñu*“ mit verschiedenen Prägestempeln zum Einsatz, der zur Dekoration und zur Kennzeichnung der Produktion dient. Heute zeigt der *Marcu* üblicherweise die Buchstabenkombination des jeweiligen Erzeugers.

Dieses Verarbeitungssystem, und insbesondere das Kneten, wird wahrscheinlich aufgrund seiner Komplexität weiterhin ausschließlich für diese Käseart eingesetzt. Zu seiner Bewahrung hat vor allem die Arbeit der Frauen beigetragen, die den Käse für den Verbrauch in der Familie herstellen, sowie der Einsatz eines einzelnen Herstellers, der lange Zeit der Einzige war, der das Erzeugnis auf Messen und Märkten für traditionelle Produkte in ganz Asturien und Spanien ausstellte und vertrieb. Wichtig ist außerdem die Mitarbeit von Gruppen für ländliche Entwicklung in dem Gebiet.

5.2. ***Besonderheit des Erzeugnisses:***

Das Erzeugnis mit der g. U. „Queso Casín" ist von außen durch das besondere Erscheinungsbild erkennbar, das ihm das Siegel mit dem Emblem des jeweiligen Erzeugers verleiht, das mit einem Prägestempel (*Marcu*) auf der Oberseite jedes Stücks eingeprägt wird und es vollständig bedeckt.

Die besondere Wesensart dieses Käses wurde festgelegt, seine unregelmäßige zylindrisch-scheibenförmige Gestalt, seine Rinde, die aufgrund ihrer dünnen und schwachen Ausprägung kaum wahrnehmbar ist und mit dem Inneren eine kompakte Masse bildet, sein gekneteter Teig, sein starkes und dauerhaftes Aroma und sein starker und dauerhafter Geschmack, die bei größerer Anzahl der Durchgänge des Käsebruchs in der Kurbelmaschine stärker ausgeprägt sind, und seine Zusammensetzung, aufgrund der er einer der eiweißhaltigsten Käse Spaniens und sogar der Welt ist und mit die geringste Feuchtigkeit aufweist.

Dieser Käse unterscheidet sich vollständig von anderen Sorten, auch von denen angrenzender Gemeinden. Hier ist besonders die Grenze zwischen Caso und der Gemeinde Ponga relevant, die durch eine Bergkette gebildet wird, die auch die Grenzlinie zwischen zwei klassischen asturianischen Käsen, Queso Casín und Queso de los Beyos, darstellt.

Die Bedeutung von „Queso Casín" ergibt sich auch aus der Geschichte.

In Enric Canut, „*En el país de los 100 quesos*" [Im Land der 100 Käsesorten], Barcelona 2000, wird angeführt, dass „el queso Casín, por su forma de elaboración y por los utensilios rústicos utilizados quizás sea uno de los más antiguos de España" [Queso Casín aufgrund seiner Herstellungsart und der verwendeten rustikalen Werkzeuge möglicherweise einer der ältesten Spaniens ist].

Die schriftlichen Zeugnisse über den Käse in bestimmten Ortschaften des Gebiets lassen sich bis auf das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. „Siendo abadesa Dª Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San salvador de Sobrecastiello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1 o de Septiembre, y —dolze quesos assaderos— a pagar en cada San Martín de noviembre …" [Als Doña Gontrodo Äbtissin war, wurden 1328 die Leithammel von San Salvador de Sobrecastiello für sechs Jahre zum Preis von 70 Maravedí, zahlbar an jedem 1. September, und zwölf milden Käsen zum Braten, zahlbar an jedem Martinstag im November, verpachtet …].

1341, a. a. O., „e bonos dolze quesos assaderos" [und gute milde Käse zum Braten].

Hinweise auf diesen Käse finden sich in den Schriften von Jovellanos (18. Jahrhundert), im Anfang des 19. Jahrhunderts aufgelegten „*Diccionario Geográfico de Madoz*" [geografisches Lexikon von Madoz] und im Ende des 19. Jahrhunderts herausgegebenen „*Curso de Agricultura Elemental*" [Landwirtschaftlicher Grundkurs] von Dionisio Martín Ayuso.

In „*Asturias*" von O. Bellmut und Fermin Canella (Gijón 1900) wird der Käse von Caso als einer der berühmtesten Käse erwähnt, die über die Umgebung Asturiens hinaus Verbreitung gefunden haben. Gleichermaßen äußern sich F. Requejo und M. Tortosa in „*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*" [Die Bausteine der Landwirtschaft und der Agrar- und Industrietechnik] (Madrid 1903).

In dem Buch „*Comer en Asturias*" [Essen in Asturien] (Madrid 1980) von Eduardo Méndez Riestra wird „Queso Casín" unter den in Asturien hergestellten Käsen erwähnt, ebenso wie in „*Guía Práctica de los quesos de España*" [Praktisches Handbuch der spanischen Käsesorten] (Madrid 1983) von Carlos Mero González und in „*Tabla de quesos españoles*" [Spanische Käseplatte] (Madrid 1983) von Simone Ortega.

In „*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*" [Das große Buch der asturischen Küche] des Chemikers und Schriftstellers J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) wird von „Queso Casín" behauptet, dass dieser für Südmittelasturien am typischsten sei.

5.3. ***Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.)***

Die zerklüfteten Höhenlagen waren der entscheidende Faktor bei der Verwendung der Milchüberschüsse zur Käseverarbeitung, da die Schwierigkeiten aufgrund der spärlichen Verbindungen nur die Milchnutzung durch Käse- und Butterherstellung zuließen.

Die natürlichen Faktoren gaben zusammen den Anstoß zur Entwicklung dieser besonderen Form der Käseherstellung. Zum einen brachte die Höhenstruktur eine Landschaft tiefer gelegener Wiesen und Gebirgsweiden mit einer außergewöhnlichen Pflanzenvielfalt hervor, die sich direkt auf die Ernährung der Milchrinder auswirkt, die diese Ressourcen im Rahmen traditioneller Viehhaltungssysteme nutzen.

Zum anderen sorgen das Klima, die regelmäßig über das Jahr verteilten häufigen und milden Niederschläge sowie die geringe Sonneneinstrahlung und die moderaten Temperaturen für ideale Bedingungen für eine eigene Futterproduktion und für die durchgängige Weidehaltung des Viehs.

Sämtliche zur Herstellung von „Queso Casín“ verwendete Milch stammt von Kühen, die das ganze Jahr über regelmäßig auf den Wiesen und Weiden des Gebiets weiden.

Die ersten Erzeuger, die damaligen Viehhalter, begründeten das Verarbeitungssystem, mit dem sie sich an die durch die Umgebungsbedingungen des Gebiets vorgegebenen Anforderungen anpassten, um die Aufbewahrungsdauer eines verderblichen Erzeugnisses zu verlängern. Hierbei schufen sie eine einzigartige Käsesorte, deren Eigenschaften letztendlich auf die Gesamtheit der natürlichen Faktoren und auf die besondere Art ihrer Verarbeitung zurückzuführen sind und durch diese bestimmt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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