ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 17/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«**Queso Casín**»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Ρυθμιστικό συμβούλιο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso Casín»

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

Τηλ. +34 985264200

Email: casin@dopquesocasin.es

Ιστότοπος: http://www.dopquesocasin.es/

Το ρυθμιστικό συμβούλιο είναι η ομάδα που εκπροσωπεί τις επιχειρήσεις οι οποίες είναι επίσημα επιφορτισμένες με τη διαχείριση της ΠΟΠ, σύμφωνα με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας (απόφαση της 31ης Ιουλίου 2020 του Υπουργείου Αγροτικών Υποθέσεων και Εδαφικής Συνοχής για την έγκριση του καταστατικού του ρυθμιστικού συμβουλίου της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso Casín»)· οι αρμοδιότητές του περιλαμβάνουν την υποβολή προτάσεων τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

ΙΣΠΑΝΙΑ

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Γεωγραφική περιοχή

☒ Απόδειξη της καταγωγής

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

☒ Μέθοδος παραγωγής

☒ Δεσμός

☒ Επισήμανση

☒ Άλλο [να προσδιοριστεί]

— Φορέας ελέγχου

— Εξακρίβωση της συμμόρφωσης προϊόντος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

4. **Τύπος τροποποίησης/-ενώ**

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση/-εις**

Οι προτεινόμενες τροποποιήσεις βασίζονται στην ανάγκη προσαρμογής των προδιαγραφών προϊόντος στα φυσικά χαρακτηριστικά των προστατευόμενων τυριών, στην πραγματικότητα των διαδικασιών παραγωγής, στις περιόδους παραγωγής, στον οργανισμό ελέγχου και στο πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Σκοπός των τροποποιήσεων είναι η ενίσχυση του δεσμού μεταξύ του προϊόντος και του γύρω περιβάλλοντος και, παράλληλα, η διατήρηση της γνησιότητας, της ποιότητας και των ιδιοτήτων του τελικού προϊόντος και η διασφάλιση της επιλεξιμότητάς του για πιστοποίηση.

5.1 ***Φυσικά χαρακτηριστικά***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος («Περιγραφή του προϊόντος») και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου («Περιγραφή του προϊόντος»).

Η τρέχουσα διατύπωση:

«Τα χαρακτηριστικά του τυριού κατά τη λήξη της διάρκειας ωρίμασης είναι τα ακόλουθα:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο υπόλειμμα επί ξηράς ουσίας:	57 %
Ελάχιστο λίπος επί ξηράς ουσίας:	45 %
Ελάχιστη πρωτεΐνη επί ξηράς ουσίας:	35 %

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τύπος και παρουσίαση: σκληρό και ημίσκληρο, ωριμασμένο, ημιώριμο έως ώριμο.

Σχήμα: ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές, με εγχάρακτη διακοσμητική παράσταση στη μία επιφάνεια, αποτελούμενη από άνθος ή γεωμετρικό σχήμα ή σύμβολο ή το όνομα του παραγωγού. Διάμετρος περίπου 10-20 cm και ύψος 4-7 cm.

Βάρος: 250 έως 1 000 γραμμάρια.

Κρούστα: λεία, λεπτή και σχεδόν ανύπαρκτη, διότι, μέσω των επανειλημμένων μαλάξεων, η ωρίμαση του τυριού είναι ομοιόμορφη και ταυτόχρονη στο εσωτερικό και στην επιφάνεια του, που σχηματίζουν μια συμπαγή και ενιαία μάζα, καθαρή, ξηρή και ελαφρώς λιπαρή. Χρώμα βαθυκίτρινο κρεμώδες, με λευκωπές αποχρώσεις. Παρουσιάζεται σε ανάγλυφο, στην άνω επιφάνεια του τυριού, το σήμα κάθε παραγωγού.

Μάζα: σφικτή, εύθρυπτη, ημίσκληρη έως σκληρή, κιτρινωπή, χωρίς οπές αλλά ενδεχομένως με μικρές ρωγμές· εύθρυπτη κατά την κοπή· βουτυρώδης αίσθηση στο στόμα· ομοιογενής και εύπλαστη σύσταση.

Άρωμα: ισχυρό και έντονο.

Γεύση: ποικίλλει ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, ιδίως με τον αριθμό περασμάτων στη συσκευή μάλαξης (máquina de rabilar): το τυρί που έχει υποβληθεί σε περισσότερες μαλάξεις έχει πικάντικη, αψιά, έντονη, δύσκολη γεύση για τους ουρανίσκους που δεν είναι συνηθισμένοι σε παρόμοιες γεύσεις και αναδίδει διαπεραστικό και "χωριάτικο" άρωμα πολυκαιρισμένου ταγγού βουτύρου. Το τυρί που έχει υποβληθεί σε λιγότερη επεξεργασία εμφανίζει την ίδια, αλλά μειωμένης έντασης, γεύση. Σε κάθε περίπτωση, η γεύση είναι έντονη, ευρεία, διαρκείας, αψιά και ελαφρώς πικρή στο τέλος, με έντονη επίγευση.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.»

τροποποιείται ως εξής:

«Τα χαρακτηριστικά του τυριού κατά τη λήξη της διάρκειας ωρίμασης είναι τα ακόλουθα:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο υπόλειμμα επί ξηράς ουσίας:	57 %
Ελάχιστο λίπος επί ξηράς ουσίας:	45 %
Ελάχιστη πρωτεΐνη επί ξηράς ουσίας:	35 %

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τύπος και παρουσίαση: σκληρό και ημίσκληρο, ωριμασμένο, ημιώριμο έως ώριμο.

Σχήμα: ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές, με εγχάρακτη διακοσμητική παράσταση στη μία επιφάνεια, αποτελούμενη από άνθος ή γεωμετρικό σχήμα ή σύμβολα ή το όνομα του παραγωγού. Διάμετρος **έως 20 cm** *και* **ύψος έως 7 cm**.

Βάρος: **150** έως 1 000 γραμμάρια.

Κρούστα: λεία, λεπτή και σχεδόν ανύπαρκτη, διότι, μέσω των επανειλημμένων μαλάξεων, η ωρίμαση του τυριού είναι ομοιόμορφη και ταυτόχρονη στο εσωτερικό και στην επιφάνεια του, που σχηματίζουν μια συμπαγή και ενιαία μάζα, καθαρή, ξηρή και ελαφρώς λιπαρή. Χρώμα βαθυκίτρινο κρεμώδες, με λευκωπές αποχρώσεις. Στην άνω επιφάνεια του τυριού παρουσιάζεται σε ανάγλυφο το σήμα κάθε παραγωγού.

Μάζα: σφικτή, εύθρυπτη, ημίσκληρη έως σκληρή, κιτρινωπή, χωρίς οπές αλλά ενδεχομένως με μικρές ρωγμές· εύθρυπτη κατά την κοπή· βουτυρώδης αίσθηση στο στόμα· ομοιογενής και εύπλαστη σύσταση.

Άρωμα: ισχυρό και έντονο.

Γεύση: ποικίλλει ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, ιδίως με τον αριθμό περασμάτων στη συσκευή μάλαξης: το τυρί που έχει υποβληθεί σε περισσότερες μαλάξεις έχει πικάντικη, αψιά, έντονη γεύση και αναδίδει διαπεραστικό και "χωριάτικο" άρωμα πολυκαιρισμένου ταγγού βουτύρου. Το τυρί που έχει υποβληθεί σε λιγότερη επεξεργασία εμφανίζει την ίδια, αλλά μειωμένης έντασης, γεύση. Σε κάθε περίπτωση, η γεύση είναι έντονη, ευρεία, διαρκείας, αψιά και ελαφρώς πικρή στο τέλος, με έντονη επίγευση.»

Αιτιολόγηση: η παρούσα τροποποίηση προτείνεται προκειμένου να ληφθεί υπόψη η ανάγκη να καθοριστούν μετρήσιμοι και μη υποκειμενικοί περιγραφείς οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και να συμπεριληφθούν μικρότερα μεγέθη παραγωγής τυριού, τα οποία είναι αναγκαία για να καλυφθούν οι τρέχουσες απαιτήσεις των εστιατορίων που ζητούν μικρότερα μεγέθη για κατανάλωση, τα οποία δεν περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχός τους.

Σύμφωνα με τα συμπεράσματα μελέτης σχετικά με τα χαρακτηριστικά των νέων μεγεθών τυριών, όταν το προϊόν έχει βάρος μικρότερο από 250 g (150 g), τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μένουν ανεπηρέαστα και η βαθμολογία του υπερβαίνει τους 55 βαθμούς σε όλα τα δείγματα που αξιολογούνται (κατάλληλο προϊόν)· ως εκ τούτου, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δεν συνδέονται άμεσα με το βάρος του προϊόντος.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά και τη γνησιότητα του προϊόντος ΠΟΠ.

5.2. ***Γεωγραφική περιοχή***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Γ («Γεωγραφική περιοχή») των προδιαγραφών προϊόντος.

Τροποποίηση του τετάρτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Βρίσκονται στο κεντροανατολικό τμήμα των Αστουριών και καλύπτουν γεωγραφική περιοχή 66 068 εκταρίων, εκ των οποίων συνολικά 21 642 εκτάρια χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι.»

τροποποιείται ως εξής:

«Βρίσκονται στο κεντροανατολικό τμήμα των Αστουριών και καλύπτουν γεωγραφική περιοχή 66 068 εκταρίων.»

Αιτιολόγηση: προτείνεται η διαγραφή από τη γεωγραφική περιοχή του αριθμού των εκταρίων που χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι, διότι η έκταση των βοσκοτόπων μεταβάλλεται κατά περιόδους. Η εν λόγω διαγραφή δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

5.3 ***Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Δ των προδιαγραφών προϊόντος («Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή»).

Συμμόρφωση με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Καθήκοντα ελέγχου που δεν συνδέονται με το ρυθμιστικό συμβούλιο, το οποίο θεωρείται ότι είναι η διαχειριστική αρχή.

Προτείνεται η τροποποίηση των καθηκόντων ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου. Οι εν λόγω δραστηριότητες ελέγχου θα πρέπει να ανατεθούν από την αρμόδια αρχή στον φορέα ελέγχου, σύμφωνα με το άρθρο 36 του νόμου αριθ. 2/2019 των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019, σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής. Εδάφια που επηρεάζονται από την αίτηση τροποποίησης: πρώτο, τέταρτο, πέμπτο, έκτο, όγδοο, δέκατο τρίτο, δέκατο τέταρτο, δέκατο πέμπτο, δέκατο έβδομο, δέκατο όγδοο, δέκατο ένατο και εικοστό.

Τροποποίηση του πρώτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Προκειμένου να εξακριβωθεί ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή και πληροί τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, ο οργανισμός ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου διενεργεί τακτικούς ελέγχους των τυροκομείων και των προμηθευτών γάλακτος και διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα.»

τροποποιείται ως εξής:

«Προκειμένου να εξακριβωθεί ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή και πληροί τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, ο οργανισμός ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου διενεργεί τακτικούς ελέγχους των τυροκομείων και των **κτηνοτρόφων** *και διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και τα μητρώα που ορίζονται στο νέο καταστατικό του φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ «Queso Casín» που εγκρίθηκε στις 11 Αυγούστου 2020. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του τετάρτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Προκειμένου να διασφαλίζεται ότι το γάλα προέρχεται από την περιοχή, το συμβούλιο καταρτίζει μητρώο προμηθευτών, συμπεριλαμβανομένων των κτηνοτρόφων που προμηθεύουν γάλα απευθείας στα τυροκομεία και των προμηθευτών που εκτελούν διαδρομές συλλογής βάσει δρομολογίου. Όλα τα στοιχεία που αφορούν τη διαδρομή συλλογής καταγράφονται καθημερινά, με τη χρήση μηχανογραφημένου συστήματος, ώστε να καταδεικνύεται η ιχνηλασιμότητα από την εκμετάλλευση προέλευσης έως την εκφόρτωση στο τυροκομείο (εκμεταλλεύσεις προέλευσης, ποσότητα γάλακτος, ημερομηνία και ώρα συλλογής, προορισμός του γάλακτος, ποσότητα, ημερομηνία και ώρα εκφόρτωσης).»

τροποποιείται ως εξής:

«Προκειμένου να διασφαλίζεται ότι το γάλα προέρχεται από την περιοχή, το συμβούλιο καταρτίζει μητρώο γεωργικών εκμεταλλεύσεων.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της διαφοροποίησης μεταξύ της δραστηριότητας ελέγχου και του αυτοελέγχου και με σκοπό την ανάλογη προσαρμογή του συστήματος ώστε να ληφθεί υπόψη η ανάθεση των καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και τα μητρώα που ορίζονται στο νέο καταστατικό του φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ «Queso Casín» το οποίο εγκρίθηκε στις 11 Αυγούστου 2020. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του πέμπτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Το ρυθμιστικό συμβούλιο εξακριβώνει, μέσω ελέγχων και πιστοποιήσεων, ότι τόσο το γάλα όσο και οι πρακτικές παραγωγής του πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ο φορέας ελέγχου εξακριβώνει, μέσω ελέγχων και πιστοποιήσεων, ότι τόσο το γάλα όσο και οι πρακτικές παραγωγής του πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του έκτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Τα τυροκομεία που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των τυριών που εμπίπτουν στη δικαιοδοσία του ρυθμιστικού συμβουλίου, καθώς και οι εγκαταστάσεις ωρίμασης και αποθήκευσης, πρέπει να έχουν εγκριθεί από το εν λόγω συμβούλιο και να έχουν καταχωριστεί στο αντίστοιχο μητρώο των εγκεκριμένων για τον σκοπό αυτόν εγκαταστάσεων, εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις και τους ελέγχους που προβλέπονται στο παρόν έγγραφο.»

τροποποιείται ως εξής:

«Τα τυροκομεία που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των τυριών που φέρουν την ΠΟΠ, καθώς και οι εγκαταστάσεις ωρίμασης και αποθήκευσης, πρέπει να έχουν καταχωριστεί στο αντίστοιχο μητρώο των εγκεκριμένων για τον σκοπό αυτόν εγκαταστάσεων, εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις και τους ελέγχους που προβλέπονται στο παρόν έγγραφο.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του ογδόου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Ως ελάχιστη απαίτηση, τηρούν τα ακόλουθα αρχεία, τα οποία ελέγχονται από τον φορέα ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ως ελάχιστη απαίτηση, τηρούν τα ακόλουθα αρχεία, τα οποία ελέγχονται από τον φορέα ελέγχου.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του ενάτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Αρχείο πρώτων υλών: περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με την προέλευση, την ημερομηνία και τις ποσότητες που παραλαμβάνονται. Τα στοιχεία αυτά τεκμηριώνονται από τα σχετικά έγγραφα τα οποία, όσον αφορά το γάλα, προσδιορίζονται από τα τιμολόγια και τα δελτία εκφόρτωσης, των οποίων οι πληροφορίες συμφωνούν με εκείνες που αναφέρονται στα ημερολόγια ταξιδιού του οχήματος που συλλέγει και παραδίδει το γάλα.»

τροποποιείται ως εξής:

«Αρχείο πρώτων υλών: περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με την προέλευση, την ημερομηνία και τις ποσότητες που παραλαμβάνονται. Τα στοιχεία αυτά τεκμηριώνονται από τα σχετικά έγγραφα τα οποία, όσον αφορά το γάλα, μπορεί να είναι τιμολόγια ή δελτία παράδοσης γάλακτος.»

Αιτιολόγηση: η αλλαγή προτείνεται με σκοπό την προσαρμογή σε σύστημα πιστοποίησης προϊόντων σύμφωνο με τις προδιαγραφές προϊόντος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso Casín», με βάση το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065.

Στο εδάφιο προ της τροποποίησης περιγράφεται με υπερβολική ακρίβεια η μέθοδος επαλήθευσης, γεγονός που μπορεί να καταστήσει περιττό το σύστημα ελέγχων. Υπό την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας, ο φορέας ελέγχου μπορεί να διενεργεί ελέγχους με διάφορους τρόπους, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των πληροφοριών.

Τροποποίηση του δεκάτου τρίτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Το ρυθμιστικό συμβούλιο, μέσω του φορέα ελέγχου του, καθορίζει την καταλληλότητα των τυριών που φέρουν την ΠΟΠ, τα οποία μπορούν να είναι μόνο εκείνα που πληρούν τις απαιτήσεις που έχουν εγκριθεί και καθοριστεί στις προδιαγραφές προϊόντος.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ο φορέας ελέγχου επαληθεύει την καταλληλότητα των τυριών που φέρουν την ΠΟΠ, τα οποία μπορούν να είναι μόνο εκείνα που πληρούν τις απαιτήσεις που έχουν εγκριθεί και καθοριστεί στις προδιαγραφές προϊόντος.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της διαφοροποίησης μεταξύ δραστηριότητας ελέγχου και αυτοελέγχου και της αντίστοιχης προσαρμογής του συστήματος στην ανάθεση καθηκόντων οργανισμού ελέγχου σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του δεκάτου τετάρτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Το ρυθμιστικό συμβούλιο παρακολουθεί και διασφαλίζει την ταυτοποίηση και την προέλευση των προϊόντων, τοποθετώντας αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα την οποία εκδίδει και εγκρίνει. Παρέχει την αναγκαία ποσότητα αριθμημένων συμπληρωματικών ετικετών, ανάλογα με τον αριθμό των πιστοποιημένων τυριών.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ο φορέας ελέγχου επαληθεύει την ταυτοποίηση και την προέλευση των προϊόντων επιβεβαιώνοντας ότι έχει τοποθετηθεί στο τυρί αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα η οποία εκδίδεται και εγκρίνεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Το ρυθμιστικό συμβούλιο παρέχει την αναγκαία ποσότητα αριθμημένων συμπληρωματικών ετικετών, ανάλογα με τον αριθμό των τυριών που χαρακτηρίζονται από την επιχείρηση ως κατάλληλα.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της διαφοροποίησης μεταξύ δραστηριότητας ελέγχου και αυτοελέγχου και της αντίστοιχης προσαρμογής του συστήματος στην ανάθεση καθηκόντων οργανισμού ελέγχου σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του δεκάτου πέμπτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Το ρυθμιστικό συμβούλιο διενεργεί τακτικούς ελέγχους στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις και στα τυροκομεία, προκειμένου να επαληθεύσει ότι εξακολουθούν να τηρούνται οι προϋποθέσεις που εξασφαλίζουν τη χορήγηση της πιστοποίησης και, ως εκ τούτου, να επιτρέψει τη συνέχιση της χρήσης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης "Queso Casín". Λαμβάνει επίσης τακτικά δείγματα πρώτων υλών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις και πρώτων υλών και προϊόντων στα τυροκομεία».

τροποποιείται ως εξής:

«Ο φορέας ελέγχου διενεργεί τακτικούς ελέγχους στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις και στα τυροκομεία, προκειμένου να επαληθεύσει ότι εξακολουθούν να τηρούνται οι προϋποθέσεις που εξασφαλίζουν τη χορήγηση της πιστοποίησης και, ως εκ τούτου, να επιτρέψει τη συνέχιση της χρήσης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης "Queso Casín". Λαμβάνει επίσης τακτικά δείγματα πρώτων υλών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, και πρώτων υλών και προϊόντων που έχουν χαρακτηριστεί ως κατάλληλα στα τυροκομεία.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του δεκάτου έκτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Οι επιχειρήσεις των οποίων τα προϊόντα πληρούν τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις θα λάβουν πιστοποιητικό συμμόρφωσης από το ρυθμιστικό συμβούλιο, το οποίο θα φέρει την υπογραφή του προέδρου του συμβουλίου.»

τροποποιείται ως εξής:

«Οι επιχειρήσεις των οποίων τα προϊόντα πληρούν τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις θα λάβουν πιστοποιητικό συμμόρφωσης από τον φορέα ελέγχου».

Αιτιολόγηση: προκειμένου να διασφαλιστεί η αμεροληψία του φορέα ελέγχου καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας λήψης αποφάσεων, προτείνεται να τροποποιηθεί το εδάφιο που αφορά τα καθήκοντα του προέδρου του συμβουλίου και να ανατεθεί στον φορέα ελέγχου, σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065, η αρμοδιότητα διορισμού του προσώπου που θα αναλάβει τη θέση αυτή.

Απαλοιφή του πίνακα των ελέγχων που διενεργεί το ρυθμιστικό συμβούλιο και του ακόλουθου εδαφίου:

«Ο ακόλουθος πίνακας παρουσιάζει τους ελέγχους που πρέπει να διενεργεί το ρυθμιστικό συμβούλιο σε σχέση με τις διάφορες επιχειρήσεις προκειμένου να επαληθεύσει ότι τα τυριά που πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο και φέρουν την ΠΟΠ "Queso Casín" προέρχονται από την περιοχή. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται σε επιθεωρήσεις κατά τις οποίες διενεργούνται οπτικός έλεγχος, έλεγχος εγγράφων και αντίστοιχη δειγματοληψία.»

Αιτιολόγηση: η απαλοιφή προτείνεται με σκοπό την προσαρμογή σε σύστημα πιστοποίησης προϊόντων σύμφωνο με τις προδιαγραφές προϊόντος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso Casín», με βάση το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065.

Τροποποίηση του δεκάτου ογδόου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Οι επιχειρήσεις που είναι υπεύθυνες για τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, τα τυροκομεία και τις εγκαταστάσεις ωρίμασης και αποθήκευσης, προκειμένου να είναι σε θέση να παρακολουθούν τις διαδικασίες παραγωγής που χρησιμοποιούνται για τα τυριά και να αποδεικνύουν την προέλευση και την ποιότητα του προϊόντος που φέρει την ΠΟΠ, υποχρεούνται να συμπληρώνουν τα απαραίτητα αποδεικτικά έγγραφα για καθεμία από τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παρόν έγγραφο. Τα εν λόγω έγγραφα και αρχεία ελέγχονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.»

τροποποιείται ως εξής:

«Οι επιχειρήσεις που είναι υπεύθυνες για τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, τα τυροκομεία και τις εγκαταστάσεις ωρίμασης και αποθήκευσης, προκειμένου να είναι σε θέση να παρακολουθούν τις διαδικασίες παραγωγής που χρησιμοποιούνται για τα τυριά και να αποδεικνύουν την προέλευση και την ποιότητα του προϊόντος που φέρει την ΠΟΠ, υποχρεούνται να συμπληρώνουν **αρχεία που αποδεικνύουν τη συμμόρφωση με** *καθεμία από τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παρόν έγγραφο. Τα εν λόγω έγγραφα και αρχεία ελέγχονται από τον φορέα ελέγχου.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του δεκάτου ενάτου εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Σύμφωνα με όλες τις προαναφερθείσες απαιτήσεις, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Queso Casín" μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τα τυριά που παρασκευάζονται από γάλα το οποίο προμηθεύουν καταχωρισμένοι προμηθευτές και παράγεται σε τυροκομεία καταχωρισμένα στο μητρώο που τηρεί το ρυθμιστικό συμβούλιο, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο.»

τροποποιείται ως εξής:

«Σύμφωνα με όλες τις προαναφερθείσες απαιτήσεις, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Queso Casín" μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τα τυριά που παρασκευάζονται από γάλα το οποίο προμηθεύουν καταχωρισμένοι **κτηνοτρόφοι** *και παράγεται σε τυροκομεία καταχωρισμένα στο μητρώο που τηρεί το ρυθμιστικό συμβούλιο, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο, και οι οποίοι έχουν αξιολογηθεί και πιστοποιηθεί από τον φορέα ελέγχου σύμφωνα με τους καθορισμένους ελέγχους.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και τα μητρώα που ορίζονται στο νέο καταστατικό του φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ «Queso Casín» που εγκρίθηκε στις 11 Αυγούστου 2020. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του εικοστού εδαφίου:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Η μη συμμόρφωση του προϊόντος ή των τεχνικών παραγωγής του μπορεί να εντοπιστεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο σε οποιοδήποτε στάδιο».

τροποποιείται ως εξής:

«Η μη συμμόρφωση του προϊόντος ή των τεχνικών παραγωγής του μπορεί να εντοπιστεί από τον φορέα ελέγχου σε οποιοδήποτε στάδιο».

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

5.4. ***Μέθοδος παραγωγής***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος («Μέθοδος παραγωγής») και τα σημεία 3.3 («Ζωοτροφές»), 3.4 («Πρώτες ύλες») και 3.7 («Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση») του **ισχύοντος ενιαίου εγγράφου**, καθώς και τα σημεία 3.3 («Ζωοτροφές και πρώτες ύλες») και 3.6 («Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση») της **πρότασης ενιαίου εγγράφου**, με σκοπό την προσαρμογή στη δομή του παραρτήματος Ι του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ([2]), το οποίο προβλέπει τη συγχώνευση των σημείων 3.3 και 3.4, πράγμα που σημαίνει ότι η αρίθμηση του ενιαίου εγγράφου θα επηρεαστεί από το σημείο 3.3 μετά την προσαρμογή της διατύπωσης.

Τροποποίηση του σημείου 1:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Προέλευση και χαρακτηριστικά του γάλακτος. Η προμήθεια του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προστατευόμενων τυριών πραγματοποιείται από προμηθευτές καταχωρισμένους στο αντίστοιχο μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου.»

τροποποιείται ως εξής:

«Προέλευση και χαρακτηριστικά του γάλακτος: Η προμήθεια του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προστατευόμενων τυριών πραγματοποιείται από τους **κτηνοτρόφους** *που είναι καταχωρισμένοι στο αντίστοιχο μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου και έχουν αξιολογηθεί από τον φορέα ελέγχου.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση για την προσαρμογή του συστήματος ενόψει της ανάθεσης καθηκόντων στον φορέα ελέγχου σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και τα μητρώα που ορίζονται στο νέο καταστατικό του φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ «Queso Casín» που εγκρίθηκε στις 11 Αυγούστου 2020. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του σημείου 2:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Διατροφή των βοοειδών που παράγουν το γάλα. Η διατροφή βασίζεται άμεσα στους φυσικούς πόρους της περιοχής. Η βόσκηση εφαρμόζεται κατά τη διάρκεια σχεδόν όλου του έτους και συμπληρώνεται με σανό και νωπή χορτονομή που λαμβάνονται από τη γεωργική εκμετάλλευση του παραγωγού με την εφαρμογή συστήματος εναλλασσόμενης χρήσης των βοσκοτόπων. Πρόκειται για μικρές εκμεταλλεύσεις οικογενειακού τύπου με χαμηλό αριθμό ζώων, όπου η μέριμνα για την καλή διαβίωση των ζώων έχει πρωταρχική σημασία, ενώ τα ζώα παραμένουν στους στάβλους μόνο για το άρμεγμα και τη διανυκτέρευση.

Επομένως, η διατροφή προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Κατ' εξαίρεση, όταν λόγω δυσμενών κλιματικών συνθηκών σημειώνεται έλλειψη χορτονομών προερχόμενων από την ίδια την εκμετάλλευση, το σιτηρέσιο μπορεί να συμπληρωθεί με μικρές ποσότητες σιτηρών και ψυχανθών εξωτερικής προέλευσης.»

τροποποιείται ως εξής:

«Διατροφή των βοοειδών που παράγουν το γάλα: Η διατροφή βασίζεται άμεσα στους φυσικούς πόρους της περιοχής και η σίτιση πραγματοποιείται μέσω βόσκησης και συμπληρώνεται με νωπές και **διατηρημένες** *χορτονομές, σιτηρά και ψυχανθή.»*

Αιτιολόγηση: προτείνεται η προσαρμογή της διατροφής των ζώων, ως καθοριστικού παράγοντα για την παραγωγή του προϊόντος, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ([3]) για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

([2]) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36.
([3]) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Τροποποίηση του σημείου 3:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Πήξη του γάλακτος: η πήξη είναι ενζυματική και ενεργοποιείται με τη χρήση πυτιάς μόσχου ή πηκτικού μέσου καθώς και ζυμών και χλωριούχου ασβεστίου στην ακριβή δόση που απαιτείται για την παρασκευή του τυροπήγματος στον κάδο πήξης. Η διεργασία εκτελείται σε θερμοκρασία 30-35 °C και διαρκεί περίπου 45 λεπτά και, στη συνέχεια, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρια τυροπήγματος. Η θερμοκρασία αυξάνεται περίπου κατά 2 °C και, ταυτόχρονα, το τυρόπηγμα αναδεύεται για τουλάχιστον δέκα λεπτά έως ότου σχηματιστούν κόκκοι μεγέθους φουντουκιού. Στη συνέχεια αφήνεται σε ηρεμία για επιπλέον δέκα λεπτά τουλάχιστον.»

τροποποιείται ως εξής:

«Πήξη του γάλακτος: η πήξη είναι ενζυματική και ενεργοποιείται με τη χρήση πυτιάς μόσχου ή πηκτικού μέσου καθώς και ζυμών και, **προαιρετικά**, *χλωριούχου ασβεστίου στην ακριβή δόση που απαιτείται για την παρασκευή του τυροπήγματος στον κάδο πήξης. Η διεργασία εκτελείται σε θερμοκρασία 30-35 °C και διαρκεί περίπου 45 λεπτά και, στη συνέχεια, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρια τυροπήγματος. Η θερμοκρασία αυξάνεται περίπου κατά 2 °C και, ταυτόχρονα, το τυρόπηγμα αναδεύεται για τουλάχιστον δέκα λεπτά έως ότου σχηματιστούν κόκκοι μεγέθους φουντουκιού. Στη συνέχεια αφήνεται σε ηρεμία για επιπλέον δέκα λεπτά τουλάχιστον.»*

Αιτιολόγηση: η συγκεκριμένη τροποποίηση προτείνεται επειδή η χρήση χλωριούχου ασβεστίου είναι προαιρετική. Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τροποποίηση του σημείου 4:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Στράγγιση του τυροπήγματος. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα αφήνεται να στραγγίσει σε τυρόπανα ή στραγγιστήρια (πλαστικοί περιέκτες με οπές) για αρκετές ώρες, προκειμένου να καταστεί δυνατή η αποστράγγιση του ορού. Η διαδικασία συνεχίζεται στον θάλαμο αερισμού, όπου το τυρόπηγμα αφήνεται σε τυρόπανα σε θερμοκρασία 15-20 °C για τρεις ή περισσότερες ημέρες, κατά τις οποίες αναστρέφεται καθημερινά μέχρι την αποστράγγιση όλου του ορού. Κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής πραγματοποιείται επίσης η γαλακτική ζύμωση.»

τροποποιείται ως εξής:

«Στράγγιση του τυροπήγματος: Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα αφήνεται να στραγγίσει σε τυρόπανα ή στραγγιστήρια για αρκετές ώρες, προκειμένου να καταστεί δυνατή η αποστράγγιση του ορού. Η διαδικασία συνεχίζεται στον θάλαμο αερισμού, όπου το τυρόπηγμα αφήνεται σε τυρόπανα ή σε **στραγγιστήρια**, *σε θερμοκρασία* **14**-*20 °C για τρεις ή περισσότερες ημέρες. Το τυρόπηγμα αναστρέφεται καθημερινά μέχρι την αποστράγγιση όλου του ορού. Κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής πραγματοποιείται επίσης η γαλακτική ζύμωση.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της προσαρμογής των υλικών και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται επί του παρόντος για τη στράγγιση.

Σύμφωνα με τα συμπεράσματα μελέτης τεκμηρίωσης που εκπονήθηκε, όταν το προϊόν παρασκευάζεται υπό διαφορετικές συνθήκες, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μένουν ανεπηρέαστα και η βαθμολογία του υπερβαίνει τους 55 βαθμούς σε όλα τα δείγματα που αξιολογούνται (κατάλληλο προϊόν).

Ως εκ τούτου, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δεν συνδέονται άμεσα με τις διακυμάνσεις των συνθηκών ωρίμασης στο εξεταζόμενο φάσμα και δεν επηρεάζονται σημαντικά από αυτές.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τροποποίηση του σημείου 5:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Μάλαξη. Στη συνέχεια, αρχίζει η μηχανοποιημένη διαδικασία μάλαξης και προστίθεται μέρος του αλατιού. Προκειμένου να επιτευχθεί μεγαλύτερη ομοιομορφία, η μάζα μαλάσσεται αρκετές φορές σε μηχανή που αποτελείται από δύο μηχανοκίνητους κυλίνδρους που περιστρέφονται προς αντίθετες κατευθύνσεις. Κατά τη διάρκεια ορισμένων από τους κύκλους μάλαξης προστίθεται αλάτι. Τα τυριά πλάθονται χειρωνακτικά, με τη μορφοποίηση του τυροπήγματος (γνωστού ως "gorollos") σε σχήμα κομμένης πυραμίδας, και στη συνέχεια αποθηκεύονται σε θάλαμο αερισμού για χρονικό διάστημα που κυμαίνεται από πέντε ημέρες έως δύο εβδομάδες σε θερμοκρασία 15-20 °C. Τα τυριά αναστρέφονται καθημερινά. Τα "gorollos" μπορούν να υποβληθούν σε μάλαξη στη μηχανή όσες φορές χρειάζεται για να επιτευχθεί η υφή που είναι επιθυμητή για κάθε παραγωγό.

Όσο περισσότερους κύκλους μάλαξης υφίσταται το τυρί, τόσο πιο απαλό και πιο ομοιόμορφο θα είναι, θα ωριμάζει καλύτερα και θα έχει εντονότερη γεύση.

Τέλος, το τυρί μορφοποιείται είτε σε δισκοειδή κύλινδρο είτε σε πίτα (για να επιτευχθεί αυτό το σχήμα, αρχικά πλάθεται σε μπάλα και στη συνέχεια κάθε πλευρά συμπιέζεται έως ότου το τυρί λάβει την επιθυμητή εμφάνιση) και στην άνω επιφάνεια τοποθετείται σφραγίδα με τον λογότυπο του παραγωγού. Στη συνέχεια, το τυρί επιστρέφει στον θάλαμο αερισμού για τουλάχιστον δύο ημέρες. Η σφραγίδα (marcu) Casín όχι μόνο ταυτοποιεί το τυρί, αλλά βελτιώνει και την εμφάνισή του και καταλαμβάνει ολόκληρη την ορατή άνω επιφάνεια του τυριού.»

τροποποιείται ως εξής:

«Μάλαξη του προϊόντος: η μάζα μαλάσσεται αρκετές φορές σε μηχανή μάλαξης. Κατά τη διάρκεια ορισμένων από τους κύκλους μάλαξης προστίθεται αλάτι. Τα τυριά πλάθονται χειρωνακτικά, με τη μορφοποίηση του τυροπήγματος (γνωστού ως "gorollos") σε σχήμα κομμένης πυραμίδας, και στη συνέχεια αποθηκεύονται σε θάλαμο αερισμού για χρονικό διάστημα που κυμαίνεται από πέντε ημέρες έως δύο εβδομάδες σε θερμοκρασία **14**-*20 °C. Τα "gorollos" μπορούν να υποβληθούν σε μάλαξη στη μηχανή όσες φορές απαιτείται για να επιτευχθεί η υφή που είναι επιθυμητή για κάθε παραγωγό.*

Όσο περισσότερους κύκλους μάλαξης υφίσταται το τυρί, τόσο πιο απαλό και πιο ομοιόμορφο θα είναι, θα ωριμάζει καλύτερα και θα έχει εντονότερη γεύση.

Τέλος, το τυρί μορφοποιείται είτε σε δισκοειδή κύλινδρο είτε σε πίτα **χειρωνακτικά** *και στην άνω επιφάνεια τοποθετείται σφραγίδα με τον λογότυπο του παραγωγού. Στη συνέχεια, το τυρί επιστρέφει στον θάλαμο αερισμού για* **τουλάχιστον μία ημέρα**. *Η σφραγίδα (marcu) Casín όχι μόνο ταυτοποιεί το τυρί, αλλά βελτιώνει και την εμφάνισή του και καταλαμβάνει ολόκληρη την ορατή άνω επιφάνεια του τυριού.»*

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της προσαρμογής του συστήματος μάλαξης, του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, της θερμοκρασίας και του χρόνου αερισμού.

Σύμφωνα με τα συμπεράσματα μελέτης τεκμηρίωσης που εκπονήθηκε, όταν το προϊόν παρασκευάζεται υπό διαφορετικές συνθήκες, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μένουν ανεπηρέαστα και η βαθμολογία του υπερβαίνει τους 55 βαθμούς σε όλα τα δείγματα που αξιολογούνται (κατάλληλο προϊόν).

Ως εκ τούτου, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δεν συνδέονται άμεσα με τις διακυμάνσεις των συνθηκών ωρίμασης στο εξεταζόμενο φάσμα και δεν επηρεάζονται σημαντικά από αυτές.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τροποποίηση του σημείου 6:

Το ακόλουθο κείμενο:

«Ωρίμαση: Η διαδικασία παλαίωσης ή ωρίμασης ολοκληρώνεται στον θάλαμο ωρίμασης σε θερμοκρασία 8-10 °C και υγρασία 80 %.

Η διαδικασία ωρίμασης αρχίζει τη στιγμή της παρασκευής του τυροπήγματος και πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον δύο μήνες από την ημερομηνία παρασκευής του. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα τυριά αναστρέφονται και καθαρίζονται ανάλογα με τις ανάγκες, ώστε να αποκτήσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, επέρχεται σειρά φυσικών και χημικών αλλαγών, οι οποίες προσδίδουν στο τυρί τα τελικά οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Οι σημαντικότερες από αυτές, εκτός από την απώλεια νερού λόγω εξάτμισης, περιλαμβάνουν την αποδόμηση των πρωτεϊνών σε αμινοξέα και των λιπαρών ουσιών σε πτητικές ουσίες, οι οποίες διαμορφώνουν, αντίστοιχα, τη βάση της γεύσης και της οσμής του τυριού.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ωρίμαση: Η διαδικασία παλαίωσης ή ωρίμασης ολοκληρώνεται στον θάλαμο ωρίμασης σε θερμοκρασία **6-12** *°C και υγρασία* **75-85 %**.

Η διαδικασία ωρίμασης αρχίζει τη στιγμή της παρασκευής του τυροπήγματος και πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον **60 ημέρες** *από την ημερομηνία παρασκευής του. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα τυριά αναστρέφονται και καθαρίζονται όπως απαιτείται, ώστε να αποκτήσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, επέρχεται σειρά φυσικών και χημικών αλλαγών, οι οποίες προσδίδουν στο τυρί τα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Οι σημαντικότερες από αυτές, εκτός από την απώλεια νερού λόγω εξάτμισης, περιλαμβάνουν την αποδόμηση των πρωτεϊνών σε αμινοξέα και των λιπαρών ουσιών σε πτητικές ουσίες, οι οποίες διαμορφώνουν, αντίστοιχα, τη βάση της γεύσης και της οσμής του τυριού.»*

Αιτιολόγηση: Προτείνεται η τροποποίηση των προϋποθέσεων που αφορούν τη θερμοκρασία και την περίοδο ωρίμασης του τυροπήγματος.

Σύμφωνα με τα συμπεράσματα μελέτης τεκμηρίωσης που εκπονήθηκε, όταν το προϊόν παρασκευάζεται υπό διαφορετικές συνθήκες, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μένουν ανεπηρέαστα και η βαθμολογία του υπερβαίνει τους 55 βαθμούς σε όλα τα δείγματα που αξιολογούνται (κατάλληλο προϊόν).

Ως εκ τούτου, τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δεν συνδέονται άμεσα με τις διακυμάνσεις των συνθηκών ωρίμασης στο εξεταζόμενο φάσμα και δεν επηρεάζονται σημαντικά από αυτές.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Απαλοιφή του σημείου 7:

«Συσκευασία και επισήμανση: Η επισήμανση πρέπει να συμμορφώνεται πάντοτε με τους γενικούς κανόνες που διέπουν την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.»

Αιτιολόγηση: τροποποιείται, διότι δεν περιέχει υποχρεωτικούς κανόνες που αφορούν ειδικά την ΠΟΠ. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

5.5. ***Δεσμός με τον άνθρωπο***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα ΣΤ («Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον») στοιχείο γ) («Δεσμός με τον άνθρωπο») των προδιαγραφών προϊόντος.

Τροποποίηση του τετάρτου εδαφίου

Το ακόλουθο κείμενο:

«Ωστόσο, ο δεσμός με τον άνθρωπο προκύπτει κυρίως από την ουσία του εν λόγω προϊόντος, ιδίως όσον αφορά την αποκλειστική μέθοδο παραγωγής του. Επί του παρόντος, η παραγωγή του τυριού εξακολουθεί να είναι αποκλειστικά βιοτεχνική και υψηλής έντασης εργασίας, με αποτέλεσμα τη χαμηλή παραγωγή που έθεσε σε κίνδυνο την επιβίωσή του. Ο βασικός παράγοντας που συνέβαλε στη διατήρησή της ήταν η εργασία των γυναικών που παρασκεύαζαν το τυρί για οικιακή κατανάλωση, καθώς και ο ενθουσιασμός της μοναδικής παραγωγού που εκθέτει και διαθέτει σήμερα το προϊόν σε εμποροπανηγύρεις και αγορές παραδοσιακών προϊόντων στο σύνολο των Αστουριών και στην υπόλοιπη Ισπανία. Άλλος σημαντικός παράγοντας ήταν η συνεργασία ομάδων αγροτικής ανάπτυξης που δραστηριοποιούνται στην περιοχή.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ωστόσο, ο δεσμός με τον άνθρωπο προκύπτει κυρίως από την ουσία του εν λόγω προϊόντος, ιδίως όσον αφορά την αποκλειστική μέθοδο παραγωγής του. Επί του παρόντος, η παραγωγή του τυριού εξακολουθεί να είναι αποκλειστικά βιοτεχνική και υψηλής έντασης εργασίας, με αποτέλεσμα τη χαμηλή παραγωγή που έθεσε σε κίνδυνο την επιβίωσή του. Ο βασικός παράγοντας που συνέβαλε στη διατήρησή της ήταν η εργασία των γυναικών που παρασκεύαζαν το τυρί για οικιακή κατανάλωση, καθώς και ο ενθουσιασμός **μίας μόνο παραγωγού του η οποία, για μεγάλο χρονικό διάστημα, ήταν η μοναδική που εξέθετε** *και διέθετε το προϊόν σε εμποροπανηγύρεις και αγορές παραδοσιακών προϊόντων στο σύνολο των Αστουριών και στην υπόλοιπη Ισπανία. Άλλος σημαντικός παράγοντας ήταν η συνεργασία ομάδων αγροτικής ανάπτυξης που δραστηριοποιούνται στην περιοχή.»*

Αιτιολόγηση: η εν λόγω τροποποίηση προτείνεται επειδή επί του παρόντος υπάρχουν τρία τυροκομεία που παράγουν το τυρί. Η τροποποίηση δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

5.6. ***Φορέας ελέγχου***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Ζ των προδιαγραφών του προϊόντος («Έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος»).

Η τρέχουσα διατύπωση:

«Έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Ονομασία: Γενική Διεύθυνση Ζωικού Κεφαλαίου και Γεωργικών Τροφίμων των Αστουριών

Διεύθυνση: C/ Coronel Aranda, αριθ. 2 — 33005 — Oviedo — Αστούριες — Ισπανία

Τηλ. + 34 985105612. Φαξ + 34 985105517

Το ρυθμιστικό συμβούλιο εκτελεί καθήκοντα πιστοποίησης, παρακολούθησης και ελέγχου σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζονται στο ευρωπαϊκό πρότυπο UNE-EN 45011.

Η Γενική Διεύθυνση Ζωικού Κεφαλαίου και Γεωργικών Τροφίμων είναι αρμόδια για την άσκηση των καθηκόντων αυτών σε μεταβατική βάση μέχρι τη σύσταση του ρυθμιστικού συμβουλίου.»

τροποποιείται ως εξής:

«Αρμόδια αρχή ελέγχου είναι η Γενική Διεύθυνση της κυβέρνησης των Αστουριών, στην αρμοδιότητα της οποίας εμπίπτουν και τα ζητήματα γεωργικών τροφίμων.

Ο έλεγχος μπορεί να ανατεθεί σε φορέα που ενεργεί ως οργανισμός πιστοποίησης προϊόντων και είναι διαπιστευμένος σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον.»

Αιτιολόγηση: η συγκεκριμένη τροποποίηση προτείνεται με σκοπό την επικαιροποίηση της διεύθυνσης του φορέα ελέγχου, καθώς και την προσαρμογή του ρυθμιστικού συμβουλίου και του φορέα ελέγχου του βάσει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων και του νόμου αριθ. 2/2019 των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019, για την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (άρθρο 36).

5.7. ***Επισήμανση***

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα Η («Επισήμανση») των προδιαγραφών προϊόντος· το σημείο 3.7 («Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση») του **ισχύοντος ενιαίου εγγράφου**· και το σημείο 3.6 («Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση») της **πρότασης ενιαίου εγγράφου**, με σκοπό την προσαρμογή του στη δομή του παραρτήματος Ι του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, το οποίο προβλέπει τη συγχώνευση των σημείων 3.3 και 3.4, πράγμα που σημαίνει ότι η αρίθμηση του ενιαίου εγγράφου θα επηρεαστεί από το σημείο 3.3 μετά την προσαρμογή της εν λόγω δομής.

Τροποποίηση του πρώτου εδαφίου:

Η τρέχουσα διατύπωση:

«Τα τυριά ΠΟΠ "Queso Casín" που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει, εκτός από την τήρηση των κανόνων επισήμανσης που προβλέπονται από τη νομοθεσία, να ταυτοποιούνται με ειδική αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, η οποία εγγυάται την ταυτότητα του παραγωγού.»

τροποποιείται ως εξής:

«Τα τυριά ΠΟΠ "Queso Casín" που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να ταυτοποιούνται με ειδική αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, η οποία εγγυάται την ταυτότητα του παραγωγού.»

Αιτιολόγηση: τροποποιείται, διότι δεν περιέχει υποχρεωτικούς κανόνες που αφορούν ειδικά την ΠΟΠ. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Τροποποίηση του τρίτου εδαφίου.

Η τρέχουσα διατύπωση:

«Τα εμπορικά σήματα, τα εμβλήματα, τα σύμβολα, τα διαφημιστικά συνθήματα ή κάθε άλλο είδος διαφήμισης που χρησιμοποιείται για το προστατευόμενο προϊόν δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται, ακόμη και από τους ίδιους τους ιδιοκτήτες, για την εμπορία τυριών που δεν φέρουν την ΠΟΠ ούτε να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που ενδεχομένως παραπλανά τους καταναλωτές.»

τροποποιείται ως εξής:

«Οι ειδικές εμπορικές ετικέτες κάθε τυροκομείου πρέπει να υποβάλλονται στο ρυθμιστικό συμβούλιο.»

Αιτιολόγηση: τροποποίηση λόγω της αντίστοιχης προσαρμογής στην ισχύουσα νομοθεσία. Οι τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

5.8 ***Απαλοιφή των εθνικών νομοθετικών απαιτήσεων***

Απαλοιφή της ενότητας Θ «Εθνικές απαιτήσεις».

Καταργούνται τα ακόλουθα έγγραφα:

— Νόμος αριθ. 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου 1970, σχετικά με το καθεστώς των αμπελώνων, του οίνου και των αλκοολών.

— Διάταγμα αριθ. 835/1972, της 23ης Μαρτίου 1972, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του νόμου 25/1970.

— Νόμος αριθ. 24/2003, της 10ης Ιουλίου 2003 σχετικά με το καθεστώς των αμπελώνων και του οίνου.

— Διάταξη της 25ης Ιανουαρίου 1994, για τον προσδιορισμό της αντιστοιχίας μεταξύ της ισπανικής νομοθεσίας και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

— **Βασιλικό** διάταγμα αριθ. 1414/2005, της 25ης Νοεμβρίου 2005, σχετικά με τη διαδικασία διεκπεραίωσης των αιτήσεων εγγραφής στο κοινοτικό μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων και τη σχετική διαδικασία ενστάσεων.

Αιτιολόγηση: προτείνεται η απαλοιφή της ενότητας Θ των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, και λόγω της κατάργησης των εγγράφων στα οποία αναφέρεται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Queso Casín»

Αριθ. ΕΚ: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Queso Casín»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. ***Τύπος προϊόντος***

Κλάση 1.3.Τυριά

3.2. ***Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία***

Λιπαρό τυρί, ώριμο, σκληρό ή ημίσκληρο, παραγόμενο από πλήρες, μη παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, ενζυματικής πήξης και με μάζα που έχει υποστεί μάλαξη.

Τα χαρακτηριστικά του τυριού κατά τη λήξη της διάρκειας ωρίμασης είναι τα ακόλουθα:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Ξηρά ουσία: τουλάχιστον 57 %

— Ελάχιστο λίπος επί ξηράς ουσίας: 45 %

— Ελάχιστη πρωτεΐνη επί ξηράς ουσίας: 35 %

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Τύπος και παρουσίαση: σκληρό και ημίσκληρο, ωριμασμένο, ημιώριμο έως ώριμο.

— Σχήμα: ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές, με εγχάρακτη διακοσμητική παράσταση στη μία επιφάνεια, αποτελούμενη από άνθος ή γεωμετρικό σχήμα ή σύμβολα ή το όνομα του παραγωγού. Διάμετρος έως 20 cm και ύψος έως 7 cm.

— Βάρος: από 150 έως 1 000 γραμμάρια.

— Κρούστα: λεία, λεπτή και σχεδόν ανύπαρκτη, διότι, μέσω των επανειλημμένων μαλάξεων, η ωρίμαση του τυριού είναι ομοιόμορφη και ταυτόχρονη στο εσωτερικό και στην επιφάνεια του, που σχηματίζουν μια συμπαγή και ενιαία μάζα, καθαρή, ξηρή και ελαφρώς λιπαρή. Χρώμα βαθυκίτρινο κρεμώδες, με λευκωπές αποχρώσεις. Στην άνω επιφάνεια του τυριού παρουσιάζεται σε ανάγλυφο το σήμα κάθε παραγωγού.

— Μάζα: σφικτή, εύθρυπτη, ημίσκληρη έως σκληρή, κιτρινωπή, χωρίς οπές αλλά ενδεχομένως με μικρές ρωγμές· εύθρυπτη κατά την κοπή. Βουτυρώδης αίσθηση στο στόμα. Ομοιογενής, εύπλαστη σύσταση.

— Άρωμα ισχυρό και έντονο.

— Γεύση: ποικίλλει ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, ιδίως με τον αριθμό περασμάτων στη συσκευή μάλαξης: το τυρί που έχει υποβληθεί σε περισσότερες μαλάξεις έχει πικάντικη, αψιά, έντονη γεύση και αναδίδει διαπεραστικό, «χωριάτικο» άρωμα πολυκαιρισμένου ταγγού βουτύρου. Το τυρί που έχει υποβληθεί σε λιγότερη επεξεργασία εμφανίζει την ίδια, αλλά μειωμένης έντασης, γεύση. Σε κάθε περίπτωση, η γεύση είναι έντονη, ευρεία, διαρκείας, αψιά και ελαφρώς πικρή στο τέλος, με έντονη επίγευση.

3.3. ***Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)***

A) *Ζωοτροφές*

η διατροφή των βοοειδών που παράγουν το γάλα που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παρασκευή του «Queso Casín» βασίζεται άμεσα στους φυσικούς πόρους της περιοχής και η σίτιση πραγματοποιείται μέσω βόσκησης και συμπληρώνεται με νωπές και διατηρημένες χορτονομές, σιτηρά και ψυχανθή.

B) *Πρώτες ύλες*

αγελαδινό γάλα, γαλακτικές ζύμες, πυτιά, αλάτι και, προαιρετικά, χλωριούχο ασβέστιο.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προστατευόμενων τυριών λαμβάνεται από υγιείς αγελάδες των φυλών Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles και Frisona και τις διασταυρώσεις τους.

3.4. ***Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής***

Όλες οι διαδικασίες που είναι αναγκαίες για την παρασκευή του «Queso Casín», την παραγωγή του γάλακτος, την παρασκευή του τυριού (πήξη, στράγγιση και μάλαξη), την ωρίμαση και τη συσκευασία εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει τους δήμους Caso, Sobrescopio και Piloña.

3.5. ***Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

Συσκευασία — για τη διαφύλαξη της ποιότητάς του, το προϊόν συσκευάζεται στις εγκαταστάσεις όπου έχει παρασκευαστεί ή ωριμάσει πριν από τη διανομή του, δεδομένου ότι, η κρούστα του τυριού, σχεδόν ανύπαρκτη λόγω του ελάχιστου πάχους και της λεπτής υφής της, είναι πιο ευαίσθητη στη μόλυνση και στις αλλαγές της εξωτερικής εμφάνισης.

Επιπλέον, για τον ίδιο λόγο, το εν λόγω τυρί μπορεί να καταναλώνεται ολόκληρο, οπότε είναι απαραίτητο να προ-συσκευάζεται.

Τα επιτρεπόμενα υλικά για τη συσκευασία του είναι χαρτί, χαρτόνι, ξύλο ή πλαστικό για διατροφική χρήση ή για άλλες χρήσεις εγκεκριμένες από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

3.6. ***Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

Τα προστατευόμενα τυριά φέρουν, εκτός από την ετικέτα του κάθε παραγωγού, συγκεκριμένη αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, που διασφαλίζει την ταυτότητα του προϊόντος.

Στην ετικέτα των προστατευόμενων τυριών πρέπει να εμφανίζονται, με διακριτό τρόπο, η ένδειξη «Denominación de Origen Protegida “Queso Casín”» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Queso Casín») και ο λογότυπος, ο οποίος έχει μία και μόνο μορφή, με τέσσερις επιλογές χρώματος για όλες τις επιχειρήσεις που διαθέτουν στο εμπόριο τυριά που προστατεύονται από την εν λόγω ΠΟΠ. Η ετικέτα, σε όλες τις επιλογές χρώματος, παρουσιάζεται κατωτέρω.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή του γάλακτος και την παρασκευή, την ωρίμαση και τη συσκευασία των τυριών που φέρουν την ΠΟΠ «Queso Casín» βρίσκεται στο νότιο τμήμα της περιοχής των Αστουριών και συγκεκριμένα στο κεντροανατολικό τμήμα της. Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους: Caso, Sobrescobio και Piloña.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. ***Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής***

Η γεωγραφική περιοχή προσδιορίζεται ως τμήμα της ορεινής περιοχής των κεντροανατολικών Αστουριών και το τοπίο της χαρακτηρίζεται από στενές πεδιάδες οι οποίες διαχωρίζονται μεταξύ τους από εκτεταμένες βραχώδεις κορυφογραμμές. Λόγω του ορεινού χαρακτήρα της περιοχής, το έδαφος είναι έντονα επικλινές στο μεγαλύτερο τμήμα της επιφάνειάς της. Οι περιοχές μέσου έως υψηλού υψομέτρου συγκλίνουν σε μια κεντρική επίπεδη περιοχή χαμηλού υψομέτρου, η οποία αποτελεί τμήμα προπαράκτιας κοιλάδας που εκτείνεται από ανατολικά προς δυτικά και χρησιμεύει ως κοίτη του ποταμού Piloña. Ο ποταμός αυτός, μαζί με τον Alto Nalón, αποτελούν τα δύο σημαντικότερα υδατορεύματα της περιοχής.

Η εν λόγω περιοχή, με την εξαίρεση των ορεινών τμημάτων μεγάλου υψομέτρου, χαρακτηρίζεται από ήπιο ωκεάνιο κλίμα, με βροχοπτώσεις που δεν είναι έντονες αλλά σημειώνονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και με μέτριες διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Στο συγκεκριμένο τοπίο, με τις κοιλάδες και τις λεκάνες των ποταμών που περιβάλλονται από ορεινούς όγκους, οφείλεται η έντονη παρουσία επίμονης ομίχλης. Για όλους τους ανωτέρω λόγους, η ηλιοφάνεια είναι ιδιαίτερα περιορισμένη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Η βλάστηση της υπαίθρου χαρακτηρίζεται από την παρουσία άφθονων λειμώνων χορτονομής και βόσκησης, καθώς επίσης και από μεγάλες εκτάσεις δάσους και φρυγανότοπων, αλλά και από βραχώδεις εμφανίσεις στις πιο απότομες πλαγιές.

Τα πιο ενδιαφέροντα είδη που φύονται στους λειμώνες και τους βοσκοτόπους ανήκουν στις οικογένειες των αγρωστωδών και των ψυχανθών.

Σ' αυτές τις συνθήκες αναπτύχθηκε η τυροκομική τεχνική παρασκευής του «Queso Casín», που ανταποκρίνεται στην ανάγκη διατήρησης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο επί μεγάλο χρονικό διάστημα, σε μια περιοχή στην οποία επικρατούν ήπιες θερμοκρασίες και οι περισσότερες ημέρες είναι βροχερές και νεφοσκεπείς, με αποτέλεσμα η υγρασία του αέρα να είναι υψηλή, δυσχεραίνοντας την εργασία ξήρανσης των τυροπηγμάτων που λαμβάνονται μετά την πήξη του γάλακτος.

Ως εκ τούτου, η «μάλαξη» εμφανίστηκε ως συνήθης, αποκλειστική μέθοδος για τη συνένωση των πολυάριθμων τυροπηγμάτων μικρότερου μεγέθους σε ένα μόνο τεμάχιο. Με την επανάληψη της συγκεκριμένης διαδικασίας παράγονταν πιο ξηρές και πιο συμπαγείς τυρόμαζες, από τις οποίες προέκυπτε ένα προϊόν μεγαλύτερης διάρκειας διατήρησης. Επιπλέον, η μάλαξη επέτρεπε την ομοιόμορφη ενσωμάτωση του αλατιού στην τυρόμαζα και την ισόρροπη κατανομή των μικροοργανισμών που εμφανίζονται κατά τη ζύμωση, διευκολύνοντας έτσι την απαραίτητη ωρίμαση, παράγοντες που συνέβαλαν συνδυαστικά ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η μάλαξη γινόταν με το χέρι έως την ανάπτυξη της ειδικής συσκευής για την εργασία αυτή, δηλαδή της συσκευής ή του τραπεζιού μάλαξης, η οποία φαίνεται να προήλθε από την προσαρμογή εργαλείου που χρησιμοποιούνταν στην παραδοσιακή αρτοποιία, γνωστού ως «bregadora» ή «bregadera», σε κοινόχρηστη βάση —κατά τις ημέρες που ήταν αφιερωμένες στην εργασία αυτή («diis d'amasar»)— ώστε να αυξηθεί η απόδοση των φτωχικών υλικών πόρων και να διευκολυνθεί η παραγωγή, η οποία εξακολουθούσε, ωστόσο, να παραμένει κοπιώδης.

Κατά τη διάρκεια αυτών των εργασιών, γινόταν η επεξεργασία των ημιεπεξεργασμένων τυροπηγμάτων («gorollos») και τυριών που προέρχονταν από διάφορους παραγωγούς, οι οποίοι έπρεπε να διακρίνονται μεταξύ τους. Η λύση ήταν η επισήμανση κάθε τεμαχίου με χαρακτηριστική σφραγίδα που επέτρεπε να διακρίνεται γρήγορα και εύκολα ο ιδιοκτήτης του. Για την επισήμανση των ημιεπεξεργασμένων τυροπηγμάτων χρησιμοποιούνταν ένα κυλινδρικό ή ατρακτοειδές ξύλινο εργαλείο με απλά σύμβολα στα άκρα —γνωστό ως «ochavau»— με το οποίο σφραγιζόταν κάθε τυρόμαζα. Για την επισήμανση των τελικών τυριών χρησιμοποιούνταν το «marcu» ή «cuñu». Το εργαλείο αυτό, το οποίο ήταν επίσης ξύλινο αλλά μεγαλύτερο και πιο περίτεχνο, είχε ποικιλία κομψά διακοσμημένων σφραγίδων που χρησίμευαν ως αναγνωριστικό στοιχείο του παραγωγού. Σήμερα, συνηθίζεται το «marcu» να φέρει την επωνυμία του παραγωγού.

Ενδεχομένως λόγω της συνθετότητάς της, η εν λόγω μέθοδος παραγωγής —και ιδίως η μάλαξη— εξακολουθεί να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή αυτής της ποικιλίας τυριού. Ο βασικός παράγοντας που συνέβαλε στη διατήρησή της ήταν η εργασία των γυναικών που παρασκεύαζαν το τυρί για οικιακή κατανάλωση, καθώς και ο ενθουσιασμός μίας παραγωγού η οποία, για μεγάλο χρονικό διάστημα, ήταν η μοναδική που εξέθετε και διέθετε το προϊόν σε εμποροπανηγύρεις και αγορές παραδοσιακών προϊόντων στο σύνολο των Αστουριών και στην υπόλοιπη Ισπανία. Άλλος σημαντικός παράγοντας ήταν η συνεργασία ομάδων αγροτικής ανάπτυξης που δραστηριοποιούνται στην περιοχή.

5.2. ***Ιδιοτυπία του προϊόντος***

Το προϊόν «Queso Casín» διακρίνεται εξωτερικά από την ιδιαίτερη εμφάνιση που του προσδίδει η σφράγιση του λογότυπου του κάθε παραγωγού, με την ειδική σφραγίδα («*marcu*») στην άνω επιφάνεια κάθε τεμαχίου τυριού με τρόπο ώστε να την καλύπτει ολόκληρη.

Η ιδιοτυπία αυτού του τυριού, σύμφωνα με την περιγραφή του, οφείλεται: στο ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές σχήμα του· στη λεία, λεπτή, σχεδόν ανύπαρκτη κρούστα του, η οποία σχηματίζει συμπαγή μάζα με το εσωτερικό· στη μάζα του που έχει υποστεί μάλαξη· στην έντονη, επίμονη γεύση και το άρωμα που επιτείνονται σε κάθε πέρασμα του τυροπήγματος με τη μηχανή μάλαξης· στη σύστασή του που το καθιστά ένα από τα πιο ξηρά και πλούσια σε πρωτεΐνη τυριά της Ισπανίας (και του κόσμου).

Το τυρί αυτό είναι εντελώς διαφορετικό από όλες τις άλλες παραγόμενες ποικιλίες, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που παράγονται στους γειτονικούς δήμους. Ιδιαίτερη σημασία έχει το γεγονός ότι το όριο μεταξύ του Caso και του δήμου Ponga είναι μια οροσειρά, η οποία αποτελεί επίσης τη διαχωριστική γραμμή μεταξύ δύο χαρακτηριστικών τύπων τυριού των Αστουριών, του «Casín» και του «Los Beyos».

Η σημασία του τυριού «Queso Casín» στοιχειοθετείται βάσει ιστορικής μελέτης.

Ο Enric Canut, στο έργο του «*En el país de los 100 quesos*» (Στη χώρα των 100 τυριών) που δημοσιεύθηκε στη Βαρκελώνη το 2000, υποστηρίζει ότι «με βάση τον τρόπο που παράγεται και τα παραδοσιακά εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, το τυρί "Queso Casín" θα μπορούσε να θεωρηθεί ως ένα από τα παλαιότερα της Ισπανίας».

Οι γραπτές αναφορές στο τυρί αυτό, που αφορούν συγκεκριμένους πληθυσμούς της περιοχής, ανάγονται στον 14ο αιώνα. «Το 1328, την εποχή της ηγουμένης Dª Gontrodo, τα *mansos* του San Salvador de Sobrecastiello ενοικιάστηκαν για μια επταετία στην τιμή των 70 *μαραβεδίων*, καταβλητέων την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, και "ζυμωμένων τυριών", καταβλητέων στη γιορτή του San Martín τον Νοέμβριο κάθε έτους.»

Το 1341, ομοίως, «και καλών ζυμωμένων τυριών.»

Αναφορά στο τυρί αυτό γίνεται επίσης στα έργα του Jovellanos (18ος αιώνας), στο γεωγραφικό λεξικό του Madoz [«*Diccionario Geográfico de Madoz*»], που δημοσιεύθηκε στις αρχές του 19ου αιώνα και στο εγχειρίδιο βασικών γνώσεων για τη γεωργία [«*Curso de Agricultura Elemental*»] του Dionisio Martín Ayuso, που δημοσιεύθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα.

Στο έργο «*Asturias*» των O. Bellmut και Fermin Canella (Gijon, 1900), το τυρί από το Caso αναφέρεται μεταξύ των πιο φημισμένων, ακόμη και εκτός των συνόρων των Αστουριών. Ομοίως, γίνεται σχετική αναφορά στο έργο «*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*» (Στοιχεία γεωργίας και αγροτικής και βιομηχανικής τεχνικής) των F. Requejo και M. Tortosa (Μαδρίτη, 1903).

Το βιβλίο «*Comer en Asturias*» [Η κουζίνα των Αστουριών] (Μαδρίτη, 1980) του Eduardo Méndez Riestra αναφέρει το «Queso Casín» μεταξύ των τυριών που παράγονται στις Αστούριες, όπως επίσης και το «*Guía Práctica de los quesos de España*» [Πρακτικός οδηγός των ισπανικών τυριών] (Μαδρίτη, 1983) του Carlos Mero González και το «*Tabla de quesos españoles*» [Τραπέζι με ισπανικά τυριά] (Μαδρίτη, 1983) του Simone Ortega.

Στο έργο του «*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*» [Το μεγάλο βιβλίο της κουζίνας των Αστουριών] (Gijón, 1986), ο χημικός και συγγραφέας J. A. Fidalgo Sánchez υποστηρίζει ότι το «Queso Casín» είναι το πιο αντιπροσωπευτικό τυρί της κεντροανατολικής περιοχής των Αστουριών.

5.3. ***Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ)***

Το ορεινό ανάγλυφο αποτέλεσε τον κυριότερο παράγοντα που οδήγησε στη χρήση της περίσσειας γάλακτος για την παραγωγή τυριού δεδομένου ότι, λόγω των περιορισμών που επέβαλλαν οι ολιγάριθμες οδοί επικοινωνίας, ο μόνος τρόπος για την αξιοποίηση του γάλακτος αυτού ήταν η μεταποίησή του σε τυρί και βούτυρο.

Ο συνδυασμός όλων των φυσικών παραγόντων οδήγησε στην παραγωγή αυτής της ιδιαίτερης ποικιλίας τυριού. Αφενός, το ανάγλυφο δημιούργησε το τοπίο με τους χαμηλού υψομέτρου λειμώνες και τους ορεινούς βοσκοτόπους με την εξαιρετική ποικιλομορφία χλωρίδας και βλάστησης, που έχουν άμεση επίδραση στη διατροφή των βοοειδών γαλακτοπαραγωγής και επιτρέπουν την εκμετάλλευση αυτών των πόρων με παραδοσιακές μεθόδους.

Αφετέρου, το κλίμα, οι συχνές, ήπιες βροχοπτώσεις που είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες στη διάρκεια του έτους, καθώς και η έλλειψη ηλιοφάνειας και οι ήπιες θερμοκρασίες, συνιστούν τα ιδανικά χαρακτηριστικά για τη διασφάλιση της παραγωγής τοπικής χορτονομής και την παραμονή των κοπαδιών στους βοσκοτόπους.

Το σύνολο του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Queso Casín» προέρχεται από αγελάδες που βοσκούν τακτικά, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, στους λειμώνες και στους βοσκοτόπους της περιοχής.

Οι πρώτοι τυροκόμοι, οι κτηνοτρόφοι του παλιού καλού καιρού, δημιούργησαν μια μέθοδο παραγωγής για να προσαρμοστούν στους περιορισμούς που επέβαλλαν οι περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής, με σκοπό να αυξήσουν τη διάρκεια διατήρησης ενός ευαλλοίωτου προϊόντος και, με τον τρόπο αυτόν, ανέδειξαν μια μοναδική ποικιλία τυριού με χαρακτηριστικά που προέρχονται και καθορίζονται από τον συνδυασμό των φυσικών παραγόντων και της ιδιαίτερης μεθόδου παραγωγής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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