AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 17/09)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«**Queso Casín**»

Nº UE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro» (Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Queso Casín»)

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

Tél. +34 985264200

Courriel: casin@dopquesocasin.es

Site internet: http://www.dopquesocasin.es/

Le conseil régulateur est le groupement qui représente les opérateurs. Il est officiellement reconnu pour la gestion de l'AOP, conformément aux dispositions établies par la réglementation en vigueur (Resolución de 31 de julio de 2020, de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial, por la que se aprueban los estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»). Il a compétence, entre autres fonctions, pour proposer des modifications du cahier des charges.

2. **État membre ou pays tiers**

ESPAGNE

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☒ Aire géographique

☒ Preuve de l'origine

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

☒ Méthode de production

☒ Lien

☒ Étiquetage

☒ Autres [à préciser]

— Autorité chargée du contrôle

— Contrôle du respect du cahier des charges

4. **Type de modification(s)**

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012.

5. **Modification(s)**

Les modifications proposées sont justifiées par la nécessité d'adapter le cahier des charges aux caractéristiques physiques des fromages bénéficiant de l'AOP, à la réalité des procédés de transformation, aux périodes de production, à la structure de contrôle et à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

L'objectif de ces modifications est de garantir le lien du produit avec son environnement, tout en veillant en permanence à la préservation de l'authenticité, de la qualité et des propriétés du produit final, afin qu'il puisse faire l'objet d'une accréditation.

5.1 ***caractéristiques physiques***

Cette modification concerne la rubrique B) du cahier des charges (Description du produit), et le paragraphe 3.2) du document unique (Description du produit).

Le libellé actuel:

«Les caractéristiques du fromage obtenu après affinage sont les suivantes:

Caractéristiques physicochimiques:

Teneur minimale en extrait sec	57 %
Teneur en matières grasses de l'extrait sec minimal	45 %
Teneur en protéines de l'extrait sec minimal	35 %

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

Type et présentation: dur à semi-dur, affiné mi-vieux à vieux.

Forme: forme cylindrique et discoïdale irrégulière, avec une face gravée de motifs floraux et géométriques, de symboles ou du nom de l'élaborateur. De 10 à 20 cm de diamètre et de 4 à 7 cm d'épaisseur.

Poids: entre 250 grammes et 1 kilo.

Croûte: lisse, fine et quasi inexistante, étant donné qu'après les pétrissages successifs, on obtient un fromage dont la maturation s'effectue uniformément et au même rythme à l'intérieur et à l'extérieur, le tout formant une masse compacte et homogène, propre, sèche ou légèrement grasse. Couleur: jaune crème foncé, avec des tonalités blanchâtres. Le fromage présente en bas-relief sur sa partie supérieure le sceau propre à chaque producteur.

Pâte: ferme, friable, semi-dure à dure, de couleur jaunâtre, sans yeux, mais pouvant présenter de petites fissures. Friable à la découpe. Texture crémeuse en bouche. Consistance souple et homogène.

Arôme: fort et puissant.

Saveur: variable selon le processus d'élaboration et en particulier du nombre de fois que la pâte passe sur la machine à "pétrir" (máquina de rabilar). En effet, le fromage plus travaillé a un goût âcre, piquant, prononcé, difficile pour les palais inaccoutumés, et dégage l'arôme rustique et pénétrant du beurre ranci par le temps. Le fromage moins travaillé a les mêmes saveurs, mais elles sont atténuées. En tout état de cause, il s'agit d'une saveur forte, large, persistante, piquante, qui laisse un arrière-goût légèrement amer et prononcé.

Caractéristiques microbiologiques:

adaptées aux exigences de la réglementation en vigueur.»

est remplacé par:

«Les caractéristiques du fromage obtenu après affinage sont les suivantes:

Caractéristiques physicochimiques:

Extrait sec minimum	57 %
Teneur minimale en matières grasses de l'extrait sec	45 %
Teneur minimale en protéines de l'extrait sec	35 %

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

Type et présentation: dur à semi dur, affiné mi-vieux à vieux.

*Forme: forme cylindrique et discoïdale irrégulière, avec une face gravée de motifs floraux ou géométriques, de symboles ou du nom du producteur. J***usqu'à 20 cm** *de diamètre et* **jusqu'à 7 cm de hauteur**.

Poids: entre **150** *grammes et 1 kilogramme.*

Croûte: lisse, fine et quasi inexistante, étant donné qu'après les pétrissages successifs, on obtient un fromage dont la maturation s'effectue uniformément et au même rythme à l'intérieur et à l'extérieur, le tout formant une masse compacte et homogène, propre, sèche ou légèrement grasse. Couleur: jaune crème foncé, avec des tonalités blanchâtres. Le fromage présente en bas-relief sur sa partie supérieure le sceau propre à chaque producteur.

Pâte: ferme, friable, semi-dure à dure, de couleur jaunâtre, sans yeux, mais pouvant présenter de petites fissures. Friable à la découpe. Texture crémeuse en bouche. Consistance souple et homogène.

Arôme: fort et puissant.

Goût: variable en fonction de la méthode d'obtention et en particulier du nombre de fois que la pâte passe dans le pétrin. En effet, le fromage plus travaillé a un goût âcre, piquant, prononcé, et dégage l'arôme rustique et pénétrant du beurre ranci par le temps. Le fromage moins travaillé a les mêmes saveurs, mais elles sont atténuées. En tout état de cause, il s'agit d'une saveur forte, large, persistante, piquante, qui laisse une fin de bouche légèrement amère et un arrière-goût prononcé.»

Justification: la modification proposée répond à la nécessité d'établir des descripteurs organoleptiques mesurables et non subjectifs, et d'introduire des tailles plus petites pour la production du fromage. Ces dernières découlent des exigences actuelles des restaurateurs, qui souhaitent disposer de formats plus petits, destinés à la consommation. Or, jusqu'à aujourd'hui, ces formats ne figuraient pas dans le cahier des charges. Cette introduction permettra ainsi d'en assurer le contrôle.

Une étude a été menée concernant les caractéristiques des nouveaux formats de fromages. Les conclusions montrent que, lorsque le produit est inférieur à 250 g (150 g), cette modification n'affecte en rien les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques. Des notes supérieures à 55 sont obtenues pour tous les échantillons évalués (produit conforme). Par conséquent, les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne sont pas directement liées au poids du produit.

Cette modification n'altère pas les caractéristiques essentielles ni l'authenticité du produit couvert par l'appellation d'origine protégée.

5.2 ***Aire géographique***

Cette modification concerne la rubrique C) du cahier des charges (Aire géographique).

Modification du quatrième alinéa:

Le texte suivant:

«Ces municipalités sont situées dans la partie centre orientale du territoire des Asturies. La superficie géographique couvre 66 068 hectares, dont 21 642 hectares sont destinés aux pâturages.»

est remplacé par:

«Ces municipalités sont situées dans la partie centre-orientale du territoire des Asturies. La superficie géographique couvre 66 068 hectares.»

Justification: il est proposé de supprimer le nombre d'hectares de pâturages de la superficie géographique. En effet, la superficie destinée aux pâturages varie au fil du temps. Cette suppression n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit couvert par l'appellation d'origine protégée.

5.3 ***Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique***

La présente modification concerne le point D) du cahier des charges (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique).

Mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Fonctions de contrôle non associées au conseil régulateur considéré comme organe de gestion.

Il est proposé de modifier les fonctions d'inspection du conseil régulateur. Ces activités de contrôle doivent être déléguées par l'autorité compétente à l'organe de contrôle, conformément à l'article 36 de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios. Alinéas concernés par la demande de modification: Premier, quatrième, cinquième, sixième, huitième, treizième, quatorzième, quinzième, seizième, dix-septième, dix-huitième, dix-neuvième, dix-neuvième et vingtième.

Modification du premier alinéa:

Le texte suivant:

«Pour s'assurer que le produit provient de l'aire géographique et qu'il satisfait aux exigences établies au cahier des charges, l'organe de contrôle du conseil régulateur effectue des inspections périodiques dans les fromageries et chez les fournisseurs de lait, et il garantit la traçabilité.»

est remplacé par:

«Pour s'assurer que le produit provient de l'aire géographique et qu'il satisfait aux exigences établies au cahier des charges, l'organe de contrôle effectue des inspections périodiques dans les fromageries et chez les **éleveurs***, et il garantit la traçabilité.»*

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065, et aux registres définis par les nouveaux statuts de l'organe de gestion de l'AOP «Queso Casín», approuvés le 11 août 2020. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du quatrième alinéa:

Le texte suivant:

«Pour garantir que le lait provient de l'aire géographique, le conseil tient un registre des fournisseurs dans lequel figurent les élevages fournissant directement le lait aux fromageries, ainsi que les fournisseurs assurant une tournée de collecte du lait, en suivant un itinéraire. Toutes les données relatives à la tournée de collecte du lait sont enregistrées chaque jour, à l'aide d'un système informatique, permettant de connaître la traçabilité depuis l'exploitation d'origine jusqu'à la livraison à la fromagerie (élevages d'origine, quantité de lait, date et heure d'enlèvement, destination du lait, quantité, date et heure de livraison).»

est remplacé par:

«Pour garantir que le lait provient de l'aire géographique, le conseil tient un registre des élevages.»

Justification: cette modification fait suite à l'introduction d'une distinction entre l'activité de contrôle et l'autocontrôle, et à l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065, et aux registres définis par les nouveaux statuts de l'organe de gestion de l'AOP «Queso Casín» approuvés le 11 août 2020. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du cinquième alinéa:

Le texte suivant:

«Le conseil régulateur, à l'aide du contrôle et de la certification, vérifie que le lait et les bonnes pratiques d'obtention mises en œuvre sont conformes aux règles établies.»

est remplacé par:

«L'organe de contrôle, par l'inspection et la certification, vérifie que le lait et les pratiques d'obtention mises en œuvre sont conformes aux règles établies.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du sixième alinéa:

Le texte suivant:

«Les fromageries se consacrant à la production des fromages qui seront couverts par l'AOP, suite à l'intervention du conseil régulateur, ainsi que les locaux réservés à l'affinage et au stockage, doivent avoir reçu l'autorisation de ce dernier et être inscrits au registre autorisé à cet effet, après avoir satisfait aux exigences et franchi avec succès les contrôles établis aux présentes.»

est remplacé par:

«Les fromageries se consacrant à la production des fromages destinés à bénéficier de l'AOP, ainsi que les locaux réservés à l'affinage et au stockage, doivent être inscrits au registre correspondant des locaux autorisés à cet effet, après avoir satisfait aux exigences et franchi avec succès les contrôles établis au présent document.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du huitième alinéa:

Le texte suivant:

«Ils tiennent au moins les registres suivants, qui seront vérifiés par l'organe de contrôle du conseil régulateur.»

est remplacé par:

«Ils tiennent au moins les registres suivants, qui seront vérifiés par l'organe de contrôle.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du neuvième alinéa:

Le texte suivant:

«Registre des matières premières: il réunit les informations relatives à l'origine, la date et les quantités reçues. Ces informations sont justifiées au moyen des documents pertinents, à savoir, pour le lait: les factures et les bons de livraison, dont les indications sont conformes aux détails figurant sur les lettres de voiture du véhicule qui procède à l'enlèvement et à la livraison.»

est remplacé par:

«Registre des matières premières: il réunit les informations relatives à l'origine, à la date et aux quantités reçues. Ces informations sont attestées au moyen des documents pertinents. Pour le lait, il peut s'agir des pièces suivantes: les factures et les bons de livraison du lait.»

Justification: cette modification est rendue nécessaire pour s'adapter à un système de certification du produit répondant aux exigences du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso Casín», conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065.

La version antérieure de cet alinéa prévoit une méthode de contrôle trop spécifique, qui peut rendre le système de contrôle redondant. Pour autant que le contrôle de la traçabilité soit garanti, l'organisme de contrôle peut procéder aux inspections de différentes manières, selon la disponibilité des informations.

Modification du treizième alinéa:

Le texte suivant:

«Le Consejo regulador, à travers son organe de contrôle, détermine si les fromages sont aptes à être couverts par l'AOP. À cet effet, ils doivent répondre strictement aux exigences approuvées et établies au cahier des charges.»

est remplacé par:

«L'organe de contrôle vérifie si les fromages sont aptes à bénéficier de l'AOP, c'est-à-dire s'ils répondent strictement aux exigences approuvées et établies au cahier des charges.»

Justification: cette modification fait suite à l'introduction d'une distinction entre l'activité de contrôle et l'autocontrôle, et à l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du quatorzième alinéa:

Le texte suivant:

«Le Consejo regulador veille et garantit l'identification et l'origine des produits au moyen de l'apposition d'une contre-étiquette numérotée, qu'il aura délivrée et autorisée. Il fournit la quantité de contre-étiquettes numérotées nécessaire, en fonction du nombre de fromages qualifiés.»

est remplacé par:

«L'organe de contrôle vérifie l'identification et l'origine des produits en s'assurant qu'une contre-étiquette numérotée, délivrée et autorisée par le conseil régulateur a bien été apposée sur le fromage. Le conseil régulateur fournit la quantité de contre-étiquettes numérotées nécessaire, en fonction du nombre de fromages qualifiés par l'opérateur.»

Justification: cette modification fait suite à l'introduction d'une distinction entre l'activité de contrôle et l'autocontrôle, et à l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du quinzième alinéa:

Le texte suivant:

«Le Consejo regulador réalise des inspections périodiques dans les élevages et les fromageries, afin de s'assurer que les conditions ayant permis la certification sont toujours respectées et d'autoriser ainsi la poursuite de l'utilisation de l'appellation d'origine protégée "Queso Casín". Il prélève également des échantillons de matière première dans les élevages et de matière première et de produit dans les fromageries, de manière périodique.»

est remplacé par:

«L'organe de contrôle réalise des contrôles périodiques dans les élevages et les fromageries, afin de s'assurer que les conditions ayant permis la certification sont toujours respectées et d'autoriser ainsi la poursuite de l'utilisation de l'appellation d'origine protégée "Queso Casín". Il prélève aussi des échantillons de matière première dans les élevages et de matière première et de produit qualifié dans les fromageries, de manière périodique.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du seizième alinéa:

Le texte suivant:

«Les opérateurs dont les produits sont conformes aux conditions établies recevront un certificat de conformité délivré par le Consejo regulador et signé par son président.»

est remplacé par:

«Les opérateurs dont les produits sont conformes aux conditions établies recevront un certificat de conformité délivré par l'organe de contrôle.»

Justification: afin de garantir l'impartialité de l'organe de contrôle durant tout le processus décisionnel, il est proposé de modifier ce point, qui concerne les fonctions du président du conseil. Conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065, il incombe en effet à l'organe de contrôle de désigner la personne chargée d'exercer cette activité.

Suppression du tableau relatif aux contrôles effectués par le conseil régulateur et de l'alinéa suivant:

«Un tableau est présenté ci-dessous afin de résumer les contrôles réalisés par le Consejo regulador auprès des différents opérateurs, pour s'assurer que les fromages, qui seront commercialisés sous l'AOP "Queso Casín", sont originaires de l'aire géographique. Ces contrôles consistent à effectuer des visites au cours desquelles seront mises en œuvre une inspection visuelle, une vérification des documents, ainsi que la réalisation de prélèvements des échantillons correspondants.»

Justification: cette modification est rendue nécessaire pour s'adapter à un système de certification du produit répondant aux exigences du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso Casín», conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065.

Modification du dix-huitième alinéa:

Le texte suivant:

«Afin de pouvoir contrôler les procédures d'élaboration des fromages et de justifier de l'origine et de la qualité du produit couvert par l'AOP, les opérateurs responsables des élevages, des fromageries et des locaux réservés à l'affinage et au stockage ont l'obligation de remplir les documents nécessaires aux fins de vérification de chacune des exigences définies aux présentes. Ces documents et ces registres sont vérifiés par le Consejo regulador.»

est remplacé par:

«*Afin de pouvoir contrôler les procédés de fabrication des fromages et justifier de l'origine et de la qualité du produit bénéficiant de l'AOP, les opérateurs responsables des élevages, des fromageries et des locaux réservés à l'affinage et au stockage ont l'obligation de remplir des* **registres attestant le respect** *de chacune des exigences définies au présent document. Ces documents et ces registres sont vérifiés par l'organe de contrôle.*»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du dix-neuvième alinéa:

Le texte suivant:

«Conformément à l'ensemble des exigences mentionnées, l'appellation d'origine protégée "Queso Casín" ne peut être accordée qu'aux fromages élaborés avec du lait fourni par les fournisseurs enregistrés et transformés dans des fromageries inscrites au registre du conseil régulateur, conformément aux règles établies aux présentes.»

est remplacé par:

«*Conformément à l'ensemble des exigences mentionnées, l'appellation d'origine protégée "Queso Casín" ne peut être accordée qu'aux fromages élaborés à partir de lait livré par des* **éleveurs** *enregistrés et qui sont issus de fromageries inscrites au registre du conseil régulateur, conformément aux règles établies au présent document. Ces dernières doivent avoir été évaluées et certifiées par l'organe de contrôle, selon les vérifications prévues.*»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065, et aux registres définis par les nouveaux statuts de l'organe de gestion de l'AOP «Queso Casín», approuvés le 11.08.20. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du vingtième alinéa:

Le texte suivant:

«La non-conformité du produit ou des techniques d'obtention de celui-ci peut être relevée par le Consejo regulador au cours de l'une des phases, quelle qu'elle soit.»

est remplacé par:

«La non-conformité du produit ou des techniques d'obtention de celui-ci peut être relevée par l'organe de contrôle au cours de l'une quelconque des étapes du processus.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

5.4. ***Méthode de production***

La modification porte sur la rubrique E) du cahier des charges («Méthode d'obtention») et les points 3.3 («Aliments pour animaux»), 3.4 («Matières premières») et 3.7 («Règles spécifiques en matière d'étiquetage») du **document unique actue**l; ainsi que sur le point 3.3 («Alimentation pour animaux et matières premières») et le point 3.6 («Règles spécifiques en matière d'étiquetage») de la **proposition de document unique** adapté à la structure de l'annexe I du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 ([2]), qui regroupe les points 3.3 et 3.4, de sorte que la numérotation des paragraphes du document unique est modifiée à partir du point 3.3 après l'adaptation du libellé.

Modification du premier point:

Le texte suivant:

«Origine et caractéristiques du lait. Le lait utilisé pour l'élaboration des fromages couverts par l'AOP est fourni par les fournisseurs inscrits au registre correspondant du conseil régulateur.»

est remplacé par:

«Origine et caractéristiques du lait: le lait utilisé pour l'élaboration des fromages bénéficiant de l'AOP est livré par des **éleveurs** *inscrits au registre correspondant du conseil régulateur et soumis à l'évaluation de l'organe de contrôle.»*

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation correspondante du système eu égard à la délégation des fonctions de contrôle, conformément aux exigences de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065, et aux registres définis par les nouveaux statuts de l'organe de gestion de l'AOP «Queso Casín», approuvés le 11.08.20. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du deuxième point:

Le texte suivant:

«Alimentation du bétail bovin produisant le lait. L'alimentation est directement tirée des ressources naturelles de l'aire géographique. Le pâturage est pratiqué durant la quasi-totalité de l'année, avec administration d'un complément de fourrage frais et de foin obtenus sur l'exploitation, et mise en place d'un système de rotation dans l'utilisation des pâtures. Il s'agit de petites exploitations de type familial, avec un nombre réduit de têtes de bétail. Leur principale préoccupation est de veiller au bien-être animal. Les bêtes ne restent à l'étable que le temps de la traite et pour passer la nuit.

L'alimentation provient donc de la zone délimitée. Exceptionnellement, lorsqu'à la suite de conditions climatiques défavorables, il y a pénurie de fourrage provenant de l'exploitation, la ration peut être complétée par de petites quantités de céréales et de légumineuses d'une autre provenance.»

est remplacé par:

«Alimentation du bétail bovin produisant le lait: l'alimentation est directement tirée des ressources naturelles de l'aire géographique, au moyen du pâturage. Elle est complétée par des fourrages frais et **conservés***, des céréales et des légumineuses.»*

Justification: il est proposé d'adapter l'alimentation des animaux, dans la mesure où il s'agit d'un facteur déterminant pour l'obtention du produit, conformément à l'article 1er, premier alinéa, du règlement délégué (UE) 664/2014 ([3]) complétant le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil. Cette modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

([2]) JO L 179 du 19.6.2014, p. 36.
([3]) JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

Modification du troisième point:

Le texte suivant:

«Coagulation du lait: il s'agit d'une coagulation enzymatique, provoquée à l'aide d'une présure et d'un coagulant d'origine animale. Des ferments et du chlorure de calcium sont également utilisés. Des doses précises sont employées afin que le caillage se produise, dans le bac de caillage, à une température comprise entre 30 °C et 35 °C, dans un délai d'environ 45 minutes, au terme duquel le caillé est découpé à l'aide d'une lyre. La température est augmentée de 2 °C environ, tout en mélangeant le caillé pendant au moins dix minutes, jusqu'à l'obtention d'un grain de la taille d'une amende. Il est ensuite laissé au repos pendant dix minutes au moins.»

est remplacé par:

«Coagulation du lait: il s'agit d'une coagulation enzymatique, provoquée à l'aide d'une présure et d'un coagulant d'origine animale. Des ferments et, **éventuellement***, du chlorure de calcium, sont également utilisés. Des doses précises sont employées afin que le caillage se produise, dans le bac de caillage, à une température comprise entre 30 °C et 35 °C, dans un délai d'environ 45 minutes au terme duquel le caillé est découpé à l'aide d'une lyre. La température est relevée de 2 °C environ et, simultanément, le caillé est brassé pendant au moins dix minutes, jusqu'à l'obtention d'un grain de la taille d'une noisette. Il est ensuite laissé au repos pendant dix minutes au moins.»*

Justification: cette modification est proposée car l'utilisation du chlorure de calcium est optionnelle. Cette modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

Modification du quatrième point:

Le texte suivant:

*«Égouttage. Le caillé est ensuite placé dans des torchons (*fardelas*) ou des passoires (des récipients en plastique munis de trous) pendant plusieurs heures, afin qu'il égoutte (zube). Le processus se poursuit dans la chambre d'égouttage où les caillés sont déposés sur des torchons, à une température de 15 à 20 °C, pendant trois jours au moins. Ils sont retournés quotidiennement, jusqu'à la fin de l'égouttage, qui se produit en même temps qu'intervient la fermentation lactique.»*

est remplacé par:

«Égouttage: Le caillé est ensuite placé dans une étamine ou une faisselle pendant plusieurs heures, afin qu'il s'égoutte. Le processus se poursuit dans un hâloir, où les caillés sont déposés sur des étamines **ou** *dans des faisselles, à une température comprise entre* **14** *et 20 °C, pendant trois jours au moins. Ils sont retournés quotidiennement, jusqu'à la fin de l'égouttage, qui se produit en même temps qu'intervient la fermentation lactique.»*

Justification: cette modification correspond à la mise en adéquation des matériaux et des équipements utilisés aujourd'hui pour l'égouttage.

Une étude auxiliaire a été menée. Elle conclut que, lorsque le produit est préparé dans différentes conditions d'élaboration, les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne s'en trouvent pas affectées. Tous les échantillons évalués obtiennent une note supérieure à 55 (produit conforme).

Les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne sont donc pas directement liées à la variation des conditions d'affinage avec l'amplitude étudiée, celles-ci n'étant pas affectées de manière significative.

Cette modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

Modification du cinquième point:

Le texte suivant:

*«Pétrissage Le pétrissage débute avec la machine à pétrir et l'ajout d'une partie du sel. Pour une meilleure homogénéisation du produit, la pâte doit passer plusieurs fois dans la machine à pétrir (*máquina de rabilar*) ou la pétrisseuse à rouleaux (*amasadora de rodillos*, munie de deux rouleaux actionnés par un moteur et tournant dans des sens opposés). Du sel est ajouté lors de certains passages dans la machine. Une forme de pyramide tronquée (*gorollos*) est donnée à la pâte manuellement, puis celle-ci est stockée dans la chambre d'égouttage pendant une durée de cinq jours à deux semaines, à une température de 15 à 20 °C. Les pièces sont retournées chaque jour. Les* gorollos *peuvent être pétris dans la machine autant de fois que nécessaire, afin d'obtenir la texture souhaitée par chaque élaborateur.*

Plus le nombre de passage est élevé, plus le fromage sera fin et homogène. L'affinage sera meilleur et le goût sera plus fort.

*Enfin, il convient de lui donner une forme cylindro-discoïdale ou de galette (il s'agit dans un premier temps d'une boule, puis les faces sont aplaties jusqu'à obtenir l'aspect esthétique définitif). La partie supérieure est ensuite marquée au poinçon (*marcu*) ou à l'aide du sceau propre à chaque élaborateur. Le fromage passe alors au moins deux jours en chambre d'égouttage. L'empreinte laissée par le* marcu *sur le "Queso Casín", outre qu'elle permet d'identifier un fromage, a une fonction esthétique et occupe toute la surface de la partie la plus visible du fromage.»*

est remplacé par:

*«Pétrissage du produit: la pâte passe plusieurs fois dans le pétrin et du sel est ajouté lors de certains cycles de pétrissage. Une forme de pyramide tronquée (*gorollos*) est donnée à la pâte manuellement, puis celle-ci est stockée dans la chambre d'égouttage pendant une durée de cinq jours à deux semaines, à une température comprise entre* **14** *et 20 °C. Les* gorollos *peuvent être pétris dans la machine autant de fois que nécessaire pour obtenir la texture souhaitée par chaque producteur.*

Plus le nombre de cycles de pétrissage est élevé, plus le fromage sera fin et homogène. L'affinage sera meilleur et le goût plus prononcé.

Enfin, il convient de lui donner, **à la main***, une forme cylindro-discoïdale ou de galette. La partie supérieure est ensuite marquée au poinçon (*marcu*) ou à l'aide du sceau propre à chaque producteur. Le fromage passe ensuite* **au moins un jour** *dans le hâloir. L'empreinte laissée par le* marcu *sur le "Queso Casín", outre qu'elle permet d'identifier un fromage, a une fonction esthétique et occupe toute la surface de la partie la plus visible du fromage.»*

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation du système de pétrissage, des équipements utilisés, de la température et des temps d'égouttage.

Une étude auxiliaire a été menée. Elle conclut que, lorsque le produit est préparé dans différentes conditions d'élaboration, les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne s'en trouvent pas affectées. Tous les échantillons évalués obtiennent une note supérieure à 55 (produit conforme).

Les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne sont donc pas directement liées à la variation des conditions d'affinage avec l'amplitude étudiée, celles-ci n'étant pas affectées de manière significative.

Cette modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

Modification du sixième point:

Le texte suivant:

«Affinage: l'affinage ou maturation se termine dans la chambre d'affinage, à une température comprise entre 8 et 10 ° C, avec un taux d'humidité de 80 %.

L'affinage est un processus qui débute en même temps que l'élaboration du caillé. Il dure au moins deux mois à compter de la date d'élaboration de celui-ci. Durant cette période, les pratiques de retournement et de nettoyage nécessaires sont mises en œuvre, afin que le fromage acquière ses caractéristiques particulières. Pendant l'affinage, une série de changements physiques et chimiques s'opèrent. Ces modifications confèrent au fromage ses qualités organoleptiques finales. Parmi les plus importants, outre la perte d'eau par évaporation, figurent la dégradation des protéines en acides aminés et la dégradation des graisses en substances volatiles, qui sont à la base, respectivement, du goût et de l'odeur du fromage.»

est remplacé par:

«Affinage: le processus de maturation ou d'affinage se termine dans la chambre d'affinage, à une température comprise **entre 6 et 12 °C** *et à un taux d'humidité compris entre* **75 et 85 %**.

L'affinage est un processus qui débute au moment de la production du caillé. Il dure au moins **60 jours** *à compter de la date d'élaboration de celui-ci. Durant cette période, les pratiques de retournement et de nettoyage nécessaires sont mises en œuvre, afin que le fromage acquière ses caractéristiques particulières. Pendant l'affinage, une série de changements physiques et chimiques s'opèrent, qui confèrent au fromage ses qualités organoleptiques finales. Parmi les plus importants, outre la perte d'eau par évaporation, on peut citer la dégradation des protéines en acides aminés et la dégradation des graisses en substances volatiles, qui sont à la base, respectivement, des qualités gustatives et olfactives du fromage.»*

Justification: il est proposé de modifier les conditions de température et de temps d'affinage du caillé.

Une étude auxiliaire a été menée. Elle conclut que, lorsque le produit est préparé dans différentes conditions d'élaboration, les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne s'en trouvent pas affectées. Tous les échantillons évalués obtiennent une note supérieure à 55 (produit conforme).

Les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques ne sont donc pas directement liées à la variation des conditions d'affinage avec l'amplitude étudiée, celles-ci n'étant pas affectées de manière significative.

Cette modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles ni sur l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

Suppression du septième point:

«Conditionnement et étiquetage: ils sont systématiquement mis en conformité avec la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.»

Justification: cette modification est justifiée par le fait qu'il n'y a pas de règles obligatoires propres à l'AOP. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

5.5. ***Lien humain***

La présente modification concerne le point F («Lien avec l'environnement géographique»), Lien humain, du cahier des charges.

Modification de l'alinéa 4.

Le texte suivant:

«Mais surtout, le lien humain est inhérent à l'essence même du produit, en particulier si l'on évoque son mode de production exclusif. Aujourd'hui, la production de fromage continue d'être simplement artisanale et très laborieuse, ce qui se traduit par une faible production, qui a mis en danger sa survie. Il a pu se maintenir notamment grâce au travail des femmes, qui le produisent pour la consommation familiale, et à l'enthousiasme de l'unique élaboratrice qui présente et commercialise aujourd'hui le produit sur les foires et les marchés de produits traditionnels à travers tout le territoire asturien et national. La collaboration de groupes de développement rural de l'aire géographique joue également un rôle important.»

est remplacé par:

«Mais surtout, le lien humain est inhérent à l'essence même du produit, en particulier si l'on évoque le mode d'obtention exclusif de ce dernier. Aujourd'hui, l'élaboration de ce fromage continue d'être purement artisanale et très laborieuse, d'où une faible production qui a mis en danger sa survie. Ce produit doit son salut notamment au travail des femmes qui le produisent pour la consommation familiale et à l'enthousiasme d'une productrice, **qui a été pendant longtemps la seule à le proposer** *et à le commercialiser dans les foires et sur les marchés de produits traditionnels à travers tout le territoire asturien et dans le reste de l'Espagne. La collaboration de groupes de développement rural de l'aire géographique a joué également un rôle important.»*

Justification: cette modification est proposée car il existe aujourd'hui trois fromageries qui élaborent le produit. La modification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

5.6. ***Autorité chargée du contrôle***

La présente modification concerne le point G du cahier des charges («Contrôle du respect»).

Le libellé actuel:

«Contrôle du respect du cahier des charges.

Nom: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias

Adresse: C/ Coronel Aranda, n° 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Espagne

Tél. + 34 985105612. Télécopieur: +34 985105517

Le conseil régulateur exerce les fonctions de certification, de surveillance et de contrôle, selon les critères établis par la norme européenne UNE-EN 45011.

La Dirección General de Ganadería y Agroalimentación exerce ces fonctions de manière transitoire, jusqu'à la constitution du conseil régulateur.»

est remplacé par:

«L'autorité de contrôle compétente est la Dirección General del Principado de Asturias, qui s'est vu conférer les compétences en matière agroalimentaire.

Le contrôle peut être délégué à une entité agissant en qualité d'organe de certification du produit et accréditée conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 ou à toute autre norme s'y substituant.»

Justification: cette modification est proposée afin de mettre à jour l'adresse de l'organe de contrôle, ainsi que pour adapter le conseil régulateur et son organe de contrôle sur la base du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (article 36).

5.7. ***Étiquetage***

Cette modification concerne la rubrique H du cahier des charges («Étiquetage»); le point 3.7 du **document unique en vigueur** («Règles spéciales en matière d'étiquetage»); et le point 3.6 («Règles spéciales en matière d'étiquetage») de la **proposition de document unique** adapté à la structure de l'annexe I du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014, qui regroupe les points 3.3 et 3.4, de sorte que la numérotation des paragraphes du document unique est modifiée à partir du point 3.3 après l'adaptation de la structure.

Modification du premier alinéa:

Le libellé actuel:

«Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Queso Casín" et destinés à la consommation, en plus de respecter les règles d'étiquetage fixées par la législation, sont identifiés par une contre-étiquette numérotée et spécifique, qui garantit l'identité du producteur.»

est remplacé par:

«Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Queso Casín" et destinés à la consommation sont identifiés par une contre-étiquette numérotée et spécifique, qui garantit l'identité du producteur.»

Justification: cette modification est justifiée par le fait qu'il n'y a pas de règles obligatoires propres à l'AOP. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

Modification du troisième alinéa.

Le libellé actuel:

«Les marques, emblèmes, symboles, légendes publicitaires ou tout autre type de publicité appliqués sur le produit protégé ne peuvent en aucun cas être utilisés, pas même par les titulaires eux-mêmes, pour la commercialisation de fromages non couverts par l'AOP. Ils ne peuvent pas être utilisés non plus d'une quelconque manière pouvant prêter à confusion parmi les consommateurs.»

est remplacé par:

«Les étiquettes commerciales, propres à chaque fromagerie, doivent être communiquées au conseil régulateur.»

Justification: cette modification est justifiée par l'adaptation correspondante à la législation en vigueur. Les modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques du produit.

5.8 ***Suppression des exigences législatives nationales***

Suppression du point I) Exigences nationales.

Les documents abrogés sont indiqués ci-dessous:

— Ley 25/1970, de 2 de diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes (loi 25/1970 du 2 décembre 1970 relative aux vignobles, au vin et à l'alcool). -

— Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970. -

— Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.

— Publication d'une demande du 25 janvier 1994 en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

— Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 (Décret royal 1414/2005 du 25 novembre régissant la procédure d'introduction des demandes d'inscription au registre communautaire des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées ainsi que la procédure d'opposition à ces demandes)

Justification: la suppression du paragraphe I du cahier des charges en vigueur est proposée, conformément à l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, suite à l'abrogation des documents indiqués.

DOCUMENT UNIQUE

«Queso Casín»

N° CE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Queso Casín»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. ***Type de produit***

Classe 1.3 Fromages

3.2. ***Description du produit portant la dénomination visée au point 1***

Fromage gras, affiné, élaboré avec du lait cru entier de vache, à coagulation enzymatique et à pâte pétrie, mi-dure ou dure.

Les caractéristiques du fromage obtenu après affinage sont les suivantes:

Caractéristiques physicochimiques:

— Matière sèche: au minimum 57 %

— Teneur minimale en matières grasses de l'extrait sec 45 %

— Teneur minimale en protéines de l'extrait sec 35 %

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

— Type et présentation: dur à semi dur, affiné mi-vieux à vieux.

— Forme: forme cylindrique et discoïdale irrégulière, avec une face gravée de motifs floraux ou géométriques, de symboles ou du nom du producteur. Jusqu'à 20 cm de diamètre et jusqu'à 7 cm de hauteur.

— Poids: entre 150 grammes et 1 kilogramme.

— Croûte: lisse, fine et quasi inexistante, étant donné qu'après les pétrissages successifs, on obtient un fromage dont la maturation s'effectue uniformément et au même rythme à l'intérieur et à l'extérieur, le tout formant une masse compacte et homogène, propre, sèche ou légèrement grasse. Couleur: jaune crème foncé, avec des tonalités blanchâtres. Le fromage présente en bas-relief sur sa partie supérieure le sceau propre à chaque producteur.

— Pâte: ferme, friable, semi-dure à dure, de couleur jaunâtre, sans yeux, mais pouvant présenter de petites fissures. Friable à la découpe. Texture crémeuse en bouche. Consistance souple et homogène.

— Arôme: fort et puissant.

— Goût: variable en fonction de la méthode d'obtention et en particulier du nombre de fois que la pâte passe dans le pétrin. En effet, le fromage plus travaillé a un goût âcre, piquant, prononcé, et dégage l'arôme rustique et pénétrant du beurre ranci par le temps. Le fromage moins travaillé a les mêmes saveurs, mais elles sont atténuées. En tout état de cause, il s'agit d'une saveur forte, large, persistante, piquante, qui laisse un arrière-goût légèrement amer et prononcé.

3.3. ***Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)***

A) *Alimentation animale*

L'alimentation du bétail bovin produisant le lait utilisé comme matière première pour l'élaboration du fromage «Queso Casín» est directement tirée des ressources naturelles de l'aire géographique, au moyen du pâturage, complété avec des fourrages frais et conservés, des céréales et des légumineuses.

B) *Matières premières*

Lait de vache, ferments lactiques, présure, sel et, éventuellement, chlorure de calcium.

Le lait utilisé pour l'élaboration de ces fromages protégés provient de vaches saines des races Asturiana de la Montaña (ou Casina), Asturiana de los Valles, Frisonne ou de leurs croisements.

3.4. ***Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée***

Tous les procédés nécessaires à l'obtention du fromage «Queso Casín», à savoir, la production de lait, la fabrication du fromage (coagulation, égouttage et pétrissage), la maturation et le conditionnement sont réalisés dans l'aire géographique délimitée, qui comprend les communes de Caso, Sobrescopio et Piloña.

3.5. ***Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence***

Emballage: pour que sa qualité soit préservée, le produit est emballé sur les lieux mêmes de sa production ou de son affinage avant d'être distribué; en effet, la croûte du fromage, quasi inexistante tant elle est mince et fine, est plus exposée à des risques de contamination et de modification de son aspect externe.

De plus, pour la raison susmentionnée, le produit peut être consommé dans son intégralité, d'où la nécessité d'un pré-emballage.

Les emballages sont composés de papier, de carton, de bois ou de plastique utilisés dans l'industrie agroalimentaire ou d'autres matériaux autorisés par le conseil régulateur.

3.6. ***Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence***

Les fromages protégés portent, outre l'étiquette propre à chaque producteur, une contre-étiquette numérotée spécifique, qui garantit l'identité du produit.

L'étiquette des fromages protégés doit également comporter, de manière visible, la mention «Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"», ainsi que le logo. Ce logo, commun à tous les opérateurs qui commercialisent des fromages protégés par l'AOP, est disponible dans quatre couleurs. Ils sont présentés ci-dessous:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée pour la production de lait, l'élaboration, l'affinage et le conditionnement des fromages protégés par l'AOP «Queso Casín» se situe dans le sud des Asturies, plus précisément au centre-est. L'aire géographique se compose des communes suivantes: Caso, Sobrescobio et Piloña.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. ***Spécificité de l'aire géographique***

L'aire géographique est définie par son appartenance à la zone de montagnes centre-orientale des Asturies, paysage caractéristique composé de vallées étroites séparées par de vastes crêtes rocheuses. Le caractère montagneux du territoire se distingue par une prédominance de pentes raides sur la plus grande partie de la superficie de la zone. Les altitudes moyennes élevées se trouvent autour d'une zone centrale déprimée et plane, qui fait partie de la dépression prélittorale qu'elle traverse d'est en ouest et qui sert de lit au Piloña, lequel, avec le Alto Nalón, constituent les deux cours d'eau les plus importants du territoire considéré.

À l'exclusion des reliefs montagneux les plus élevés, ce territoire jouit d'un climat océanique tempéré, arrosé de pluies douces mais persistantes tout au long de l'année, et ne subit que des variations de température modérées.

Le fait que les vallées ou bassins fluviaux soient entourés de montagnes est à l'origine de l'abondance de brouillards stagnants. Pour toutes ces raisons, l'ensoleillement est fortement réduit tout au long de l'année.

Le paysage végétal se caractérise par la présence de nombreuses prairies de fauche et de pâturages, mais aussi par une grande étendue de forêts et de maquis et par un affleurement rocheux sur les pentes les plus abruptes.

Les espèces végétales les plus intéressantes qui couvrent les prairies et les pâturages appartiennent aux familles des graminées et des légumineuses.

C'est dans ces conditions que la technique de fabrication du «Queso Casín» s'est développée, pour répondre à la nécessité de mettre au point un mode de conservation fiable et durable dans une zone dans laquelle les températures douces et la prédominance d'un temps pluvieux et nuageux sont responsables d'un degré d'humidité important dans l'air, qui complique le processus de séchage des caillés obtenus après coagulation du lait.

D'où l'utilité de la phase de «pétrissage», technique traditionnelle et exclusive destinée à réunir en une seule pièce plusieurs caillés de plus petite taille. La répétition de ce processus permet d'obtenir des pâtes plus sèches et plus compactes, qui donnent un produit à plus longue durée de conservation. En outre, le pétrissage permet d'incorporer le sel de manière homogène et de répartir uniformément les microorganismes qui résultent de la fermentation et qui facilitent une maturation adéquate conférant au produit des caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Le processus était manuel jusqu'à l'introduction d'une machine spécifiquement prévue pour cet usage. Il s'agit de la *mesa de rabilar* (table de pétrissage) ou *máquina de rabilar* (pétrin), qui se présente comme une adaptation d'un outil de la boulangerie traditionnelle, appelé *bregadora* ou *bregadera*, et qui était utilisé collectivement les jours de pétrissage («los diis d'amasar») afin de rentabiliser les maigres ressources matérielles et de faciliter les phases de production, qui même ainsi demeuraient laborieuses.

Durant ces tâches, on manipulait des caillés semi-élaborés (*gorollos*) et des fromages provenant de divers artisans, qu'il s'agissait de différencier. La solution a consisté à marquer distinctement chaque pièce pour en identifier rapidement le propriétaire. Pour les caillés, l'ustensile utilisé était l'*ochavau*, un instrument en bois de forme cylindrique et fusiforme, décoré aux extrémités avec des symboles simples, qui était appliqué sur le *gorollu*, autant de fois qu'il y avait eu de pétrissages. Pour le fromage fini, on utilisait le *marcu* ou *cuñu*, également en bois, mais plus grand et plus élaboré, dont les multiples marques servaient à des fins décoratives et pour identifier le producteur. De nos jours, le *marcu* permet généralement d'indiquer le nom du producteur.

Ce processus d'élaboration, et plus particulièrement le pétrissage, continue, probablement en raison de sa complexité, d'être utilisé spécifiquement pour cette variété de fromage. Ce produit doit son salut notamment au travail des femmes qui le produisaient pour la consommation familiale et à l'enthousiasme d'une productrice, qui a été pendant longtemps la seule à le proposer et à le commercialiser dans les foires et sur les marchés de produits traditionnels à travers tout le territoire asturien et national. La collaboration de groupes de développement rural de la zone a également joué un rôle important.

5.2. ***Spécificité du produit***

Le «Queso Casín» se distingue par l'aspect particulier que lui donne le sceau propre à chaque producteur gravé à l'aide d'une sorte de poinçon (*marcu*) sur la partie supérieure de chaque pièce de manière à la recouvrir dans son intégralité.

Le caractère particulier de ce fromage lui est également conféré par sa forme cylindro-discoïdale irrégulière, par sa croûte particulièrement mince et fine presque inexistante qui forme une masse compacte avec l'intérieur, par sa pâte pressée, par sa saveur et son arôme prononcés et persistants, qui s'accentuent au fur et à mesure des passages dans la machine à pétrir, et par sa composition qui en fait un des fromages les plus protéiques et les plus secs d'Espagne, voire du monde.

Ce fromage est totalement différent de toutes les autres variétés élaborées, y compris dans les communes limitrophes. À cet égard, la limite entre Caso et la commune de Ponga définie par une chaîne montagneuse revêt toute son importance parce qu'elle marque également la séparation entre deux types de fromages typiquement asturiens, le Casín et celui de Los Beyos.

L'étude historique du «Queso Casín» révèle l'importance de ce fromage.

Enric Canut dans *En el país de los 100 quesos*, Barcelone 2000, soutient que le «Queso Casín», par la façon dont il est produit et par les ustensiles rustiques qui sont utilisés, pourrait être l'un des plus anciens fromages d'Espagne.

Les témoignages écrits sur ce fromage, émanant de populations de la région, remontent au XIV^{e} siècle. «En 1328, alors que Da Gontrodo est abbesse, les métairies de San salvador de Sobrecastiello sont louées pour six ans au prix de 70 **maravedís**, à payer le 1er septembre de chaque année, et de douze fromages pétris, à payer à chaque Saint Martin de novembre …»

De même, en 1341: «et de douze bons fromages pétris…».

Il est fait référence à ce fromage dans les ouvrages de Jovellanos (XVIII^{e} siècle), dans le *Diccionario Geográfico de Madoz* [dictionnaire géographique de Madoz], édité au début du XIX^{e} siècle et dans le *Curso de Agricultura Elemental* de Dionisio Martín Ayuso, publié à la fin du XIX^{e} siècle.

Dans *Asturias* de O. Bellmut et Fermin Canella (Gijon, 1900), le fromage de Caso est cité parmi les fromages les plus réputés, y compris au-delà des frontières des Asturies. De même, il y est fait référence dans *Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial* de F. Requejo et M. Tortosa (Madrid, 1903).

Le livre *Comer en Asturias* [Manger dans les Asturies] (Madrid, 1980) d'Eduardo Méndez Riestra mentionne parmi les fromages produits dans les Asturies, le «Queso Casín», tout comme la *Guía Práctica de los quesos de España* [Guide pratique des fromages d'Espagne] (Madrid, 1983) de Carlos Mero González et *Tabla de quesos españoles* [Tableau des fromages espagnols] (Madrid, 1983) de Simone Ortega.

El Gran Libro de la Cocina Asturiana [Le grand livre de la cuisine des Asturies] du chimiste et écrivain J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986) affirme que le «Queso Casín» est le plus représentatif de la zone centre-sud des Asturies.

5.3. ***Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP)***

Le relief accidenté a été le facteur déterminant de l'utilisation des excédents de lait à des fins de production de fromage: en effet, les voies de communication étant difficiles et peu nombreuses, la seule manière d'utiliser ce lait était d'en faire du beurre et du fromage.

L'ensemble des facteurs naturels a conditionné l'élaboration de ce type de fromage particulier. D'une part, le relief a favorisé un paysage de prairies basses et d'alpages, ainsi qu'une flore et une végétation d'une diversité extraordinaire, qui influent directement sur l'alimentation du cheptel laitier, lequel bénéficie de ces ressources exploitées de manière traditionnelle.

D'autre part, le climat, les précipitations abondantes et douces réparties de manière régulière tout au long de l'année, ainsi qu'un faible ensoleillement et des températures modérées constituent les caractéristiques idéales pour assurer le maintien d'une production fourragère propre et permettre aux troupeaux de rester dans les pâturages.

L'intégralité du lait utilisé pour l'élaboration du «Queso Casín» provient de vaches qui paissent régulièrement, tout au long de l'année, dans les prairies et alpages de la zone.

Ce sont les premiers producteurs, les éleveurs de l'époque, qui ont défini un système de fabrication en s'adaptant aux exigences des conditions environnementales de la zone, dans le but d'augmenter la durée de conservation d'un produit périssable, donnant ainsi naissance à une variété de fromage unique, dont les caractéristiques sont le résultat de la combinaison de facteurs naturels et d'un mode de fabrication particulier, et sont déterminées par cette combinaison.

Référence à la publication du cahier des charges

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