DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 17/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„**Queso Casín**"

EU br.: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Casín"

Polígono de Silvota, zemljišna čestica 96, 33192 Llanera (Asturija), Španjolska

Tel. +34 985264200

E-pošta: casin@dopquesocasin.es

Internet: http://www.dopquesocasin.es/

Regulatorno vijeće skupina je koja predstavlja proizvođače i službeno je zadužena za upravljanje zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) u skladu s odredbama važećeg zakonodavstva (odluka Odjela za ruralna pitanja i teritorijalnu koheziju od 31. srpnja 2020. kojom se odobrava Statut Regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Casín"). Njegove ovlasti uključuju predlaganje izmjena specifikacije proizvoda.

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

☐ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Zemljopisno područje

☒ Dokaz o podrijetlu

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

☒ Metoda proizvodnje

☒ Povezanost

☒ Označivanje

☒ Ostalo [treba navesti]

— Kontrolno tijelo

— Provjera sukladnosti sa specifikacijom proizvoda

4. **Vrsta izmjene**

☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. **Izmjene**

Predlažu se izmjene jer je specifikaciju proizvoda potrebno prilagoditi u odnosu na fizička svojstva zaštićenih sireva, uvjete proizvodnih postupaka, razdoblja proizvodnje, nadzorno tijelo i normu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Izmjenama se želi ojačati povezanost između proizvoda i njegova okruženja te pritom očuvati autentičnost, kvaliteta i svojstva završnog proizvoda i osigurati da ispunjava uvjete za akreditaciju.

5.1. ***Fizikalna svojstva***

Izmjena se odnosi na odjeljak B specifikacije proizvoda „Opis proizvoda” i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta „Opis proizvoda”.

Sadašnji tekst:

„Kada dozrije, sir ima sljedeća svojstva:

Fizikalna i kemijska svojstva:

Najmanji sadržaj suhe tvari:	57 %
Najmanji sadržaj masti u suhoj tvari:	45 %
Najmanji sadržaj bjelančevina u suhoj tvari:	35 %

Fizikalna i organoleptička svojstva:

Vrsta i izgled: tvrdi do polutvrdi, zreli do sušeni ili polusušeni.

Oblik: nepravilan diskoidalni cilindar, koji na jednoj strani ima cvjetne ili geometrijske oznake, simbole ili ime proizvođača. Promjer mu iznosi otprilike 10–20 cm, a visina 4–7 cm.

Masa: od 250 do 1 000 grama.

Kora: glatka, meka i gotovo nepostojeća jer sir nakon višestrukih gnječenja dozrijeva ujednačeno te istom brzinom iznutra i izvana. Njezin vanjski i unutarnji dio čine kompaktnu, čvrstu masu, koja je čista, suha i pomalo masna. Tamne je kremastožute boje s bijelim nijansama. Na gornjoj strani utisnut je bareljef sa žigom proizvođača.

Tijesto: čvrsto, drobivo, tvrdo do polutvrdo, žućkaste boje, bez rupa, no može imati manje pukotine; mrvičasto pri rezanju; na nepcu ima teksturu maslaca; homogene i savitljive konzistencije.

Miris: jak i izražajan.

Okus: ovisi o metodi proizvodnje, posebno o tome koliko se puta gnječi u stroju za gnječenje („máquina de rabilar”): ako se jako gnječi, ima opor, pikantan i jak okus, koji je na prvo kušanje neobičan, te oštar, rustikalan miris užeglog maslaca. Ako se manje gnječi, ima isti, no manje intenzivan okus. U svakom slučaju ima jak, bogat, postojan i pikantan okus, pomalo gorak u stražnjem dijelu usta, te jak naknadni okus.

Mikrobiološka svojstva:

bit će prilagođena zahtjevima iz važećih pravila.”

mijenja se i glasi:

„Kada dozrije, sir ima sljedeća svojstva:

Fizikalna i kemijska svojstva:

Najmanji sadržaj suhe tvari:	57 %
Najmanji sadržaj masti u suhoj tvari:	45 %
Najmanji sadržaj bjelančevina u suhoj tvari:	35 %

Fizikalna i organoleptička svojstva:

Vrsta i izgled: tvrdi do polutvrdi, zreli do sušeni ili polusušeni.

Oblik: nepravilan diskoidalni cilindar, koji na jednoj strani ima cvjetne ili geometrijske oznake, simbole ili ime proizvođača. Promjer mu iznosi do 20 cm, a visina do 7 cm.

Masa: od 150 grama do 1 000 grama.

Kora: glatka, meka i gotovo nepostojeća jer sir nakon višestrukih gnječenja dozrijeva ujednačeno te istom brzinom iznutra i izvana. Njezin vanjski i unutarnji dio čine kompaktnu, čvrstu masu, koja je čista, suha i pomalo masna. Tamne je kremastožute boje s bijelim nijansama. Na gornjoj strani utisnut je bareljef sa žigom proizvođača.

Tijesto: čvrsto, drobivo, tvrdo do polutvrdo, žućkaste boje, bez rupa, no može imati manje pukotine; mrvičasto pri rezanju; na nepcu ima teksturu maslaca; homogene i savitljive konzistencije.

Miris: jak i izražajan.

Okus: ovisi o metodi proizvodnje, posebno o tome koliko se puta gnječi u stroju za gnječenje („máquina de rabilar”): ako se jako gnječi, ima opor, pikantan i jak okus te oštar, rustikalan miris užeglog maslaca. Ako se manje gnječi, ima isti, no manje intenzivan okus. U svakom slučaju ima jak, bogat, postojan i pikantan okus, pomalo gorak u stražnjem dijelu usta, te jak naknadni okus.”

Razlog: izmjena se predlaže zato što je potrebno utvrditi mjerljive i nesubjektivne organoleptičke deskriptore i uključiti manje formate sira. To je potrebno zbog sadašnjih zahtjeva ugostitelja, koji traže manje komade sira za konzumaciju, koji još nisu uvršteni u specifikaciju proizvoda, a koje će tako biti moguće pratiti.

Provedena je studija o svojstvima novih formata sira, u kojoj je zaključeno da ako proizvod ima masu manju od 250 g (150 g), to ne utječe na fizikalna, kemijska ni organoleptička svojstva, te su svi ocijenjeni uzorci dobili više od 55 bodova (prikladan proizvod). Stoga fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva nisu izravno povezana s masom proizvoda.

Izmjena ne utječe na osnovna svojstva i autentičnost proizvoda sa ZOI-jem.

5.2. ***Zemljopisno područje***

Izmjena se odnosi na odjeljak C specifikacije proizvoda („Zemljopisno područje”).

Izmjena četvrtog odlomka:

sljedeći tekst:

„Nalaze se u središnjem dijelu istočne Asturije i prekrivaju površinu od 66 068 ha, od čega ukupno 21 642 ha služi za ispašu.”

mijenja se i glasi:

„Nalaze se u središnjem dijelu istočne Asturije i prekrivaju površinu od 66 068 ha.”

Razlog: predlaže se brisanje broja hektara koji na zemljopisnom području služe za ispašu jer područje koje se upotrebljava za ispašu varira tijekom vremena. To brisanje ne utječe na osnovna svojstva proizvoda ili autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

5.3. ***Dokazi da proizvod potječe sa zemljopisnog područja***

Izmjena se odnosi na odjeljak D specifikacije proizvoda („Dokazi da proizvod potječe sa zemljopisnog područja”).

Usklađenost s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Nadzorne funkcije koje nisu povezane s Regulatornim vijećem, koje ima upravljačku ulogu.

Predlaže se izmjena nadzornih funkcija Regulatornog vijeća. Nadležno tijelo trebalo bi te kontrolne aktivnosti delegirati Kontrolnom tijelu, u skladu s člankom 36. Zakona 2/2019 Asturije od 1. ožujka 2019. o kvaliteti hrane, diferenciranoj kvaliteti i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda. Odlomci na koje utječe zahtjev za izmjenu: prvi, četvrti, peti, šesti, osmi, trinaesti, četrnaesti, petnaesti, šesnaesti, sedamnaesti, osamnaesti, devetnaesti i dvadeseti.

Izmjena prvog odlomka:

sljedeći tekst:

„Kako bi se provjerilo potječe li proizvod sa zemljopisnog područja i je li u skladu sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda, Nadzorno tijelo Regulatornog vijeća provodi redovite nadzore sirana i dobavljača mlijeka te osigurava sljedivost.”

mijenja se i glasi:

„Kako bi se provjerilo potječe li proizvod sa zemljopisnog područja i je li u skladu sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda, Kontrolno tijelo Regulatornog vijeća provodi redovite nadzore sirana i poljoprivrednika te osigurava sljedivost.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i registre utvrđene u novom statutu Upravljačkog tijela za ZOI „Queso Casín” odobrenom 11. kolovoza 2020. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena četvrtog odlomka:

sljedeći tekst:

„Kako bi se osiguralo da mlijeko potječe sa zemljopisnog područja, Vijeće uspostavlja registar dobavljača koji uključuje poljoprivrednike koji izravno opskrbljuju sirane mlijekom i dobavljače koji prema utvrđenom rasporedu prevoze to mlijeko na rutama prikupljanja. Svi podaci koji se odnose na rutu prikupljanja svakodnevno se bilježe s pomoću računalnog sustava kako bi se prikazala sljedivost od gospodarstva podrijetla do istovara u sirani (gospodarstvo podrijetla, količina mlijeka, datum i vrijeme prikupljanja, odredište mlijeka, količina, datum i vrijeme istovara).”

mijenja se i glasi:

„Kako bi se osiguralo da mlijeko potječe sa zemljopisnog područja, Vijeće uspostavlja registar poljoprivrednih gospodarstava.”

Razlog: izmjena je potrebna kako se mogle razlikovati nadzorne aktivnosti i samopraćenje te kako bi se sustav prilagodio ulozi koja je dodijeljena Kontrolnom tijelu u skladu sa zahtjevima norme UNE-EN ISO/IEC 17065 i registrima utvrđenima u novom statutu Upravljačkog tijela za ZOI „Queso Casín" odobrenom 11. kolovoza 2020. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena petog odlomka:

sljedeći tekst:

„Regulatorno vijeće će provođenjem nadzora i certificiranja provjeravati usklađenost mlijeka i proizvodnih praksi s važećim standardima."

mijenja se i glasi:

„Kontrolno tijelo će provođenjem nadzora i certificiranja provjeravati usklađenost mlijeka i proizvodnih praksi s važećim standardima."

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena šestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Sirane u kojima se proizvode sirevi koje nadzire Regulatorno vijeće te prostori za dozrijevanje i skladištenje moraju dobiti odobrenje tog tijela i biti uvršteni u odgovarajući registar prostora odobrenih u tu svrhu, nakon što su ispunili zahtjeve i provjere utvrđene u ovom dokumentu."

mijenja se i glasi:

„Sirane u kojima se proizvode sirevi obuhvaćeni ZOI-jem te prostori za dozrijevanje i skladištenje moraju biti uvršteni u odgovarajući registar prostora odobrenih u tu svrhu, nakon što su ispunili zahtjeve i provjere utvrđene u ovom dokumentu."

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena osmog odlomka:

sljedeći tekst:

„Moraju voditi barem sljedeću evidenciju, koju provjerava Kontrolno tijelo Regulatornog vijeća."

mijenja se i glasi:

„Moraju voditi barem sljedeću evidenciju, koju provjerava Kontrolno tijelo."

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena devetog odlomka:

sljedeći tekst:

„Registar sirovina: sadržava informacije o podrijetlu, datumu i primljenim količinama. Ti se podaci potkrepljuju odgovarajućom dokumentacijom koja se, kad je riječ o mlijeku, sastavlja na temelju računa i evidencije o istovaru, u kojima informacije moraju biti usklađene s onima iz dnevnika puta vozila kojim se prikuplja i isporučuje mlijeko."

mijenja se i glasi:

„Registar sirovina: sadržava informacije o podrijetlu, datumu i primljenim količinama. Ti se podaci potkrepljuju odgovarajućom dokumentacijom koja, kad je riječ o mlijeku, može uključivati račune ili evidenciju o isporuci mlijeka."

Razlog: izmjena se predlaže kako bi se sustav certifikacije proizvoda prilagodio specifikaciji proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Casín”, u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065.

Metoda provjere iz tog odlomka previše je definirana, zbog čega sustav provjera može postati suvišan. Ako se osigura kontrola sljedivosti, Kontrolno tijelo može na temelju dostupnosti informacija provoditi provjere na različite načine.

Izmjena trinaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Regulatorno tijelo, u okviru Kontrolnog tijela, utvrđuje prikladnost sireva obuhvaćenih ZOI-jem, koji mogu biti samo oni koji ispunjavaju zahtjeve odobrene i navedene u specifikaciji proizvoda.”

mijenja se i glasi:

„Kontrolno tijelo utvrđuje prikladnost sireva obuhvaćenih ZOI-jem, koji mogu biti samo oni koji ispunjavaju zahtjeve odobrene i navedene u specifikaciji proizvoda.”

Razlog: izmjena je potrebna kako se mogle razlikovati nadzorne aktivnosti i samopraćenje te kako bi se sustav prilagodio funkcijama nadzornog tijela koje su dodijeljene u skladu sa zahtjevima norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena četrnaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Regulatorno vijeće prati i osigurava označivanje i podrijetlo proizvoda tako što na njih stavlja numeriranu sekundarnu etiketu koju ono izdaje i odobrava. Osigurava potrebnu količinu numeriranih sekundarnih etiketa, ovisno o broju certificiranih sireva.”

mijenja se i glasi:

„Kontrolno tijelo provjerava označivanje i podrijetlo proizvoda tako što utvrđuje nalazi li se na siru numerirana sekundarna etiketa koju izdaje i odobrava Regulatorno vijeće. Regulatorno vijeće osigurava potrebnu količinu numeriranih sekundarnih etiketa, ovisno o broju sireva za koje je proizvođač utvrdio da ispunjavaju uvjete.”

Razlog: izmjena je potrebna kako se mogle razlikovati nadzorne aktivnosti i samopraćenje te kako bi se sustav prilagodio funkcijama nadzornog tijela koje su dodijeljene u skladu sa zahtjevima norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena petnaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Regulatorno vijeće provodi redovite nadzore poljoprivrednih gospodarstava i sirana kako bi provjerilo održavaju li se uvjeti na temelju kojih su dodijeljeni certifikati i kako bi prema tome odobrilo daljnju upotrebu zaštićene oznake izvornosti ‚Queso Casín'. Ujedno redovito prikuplja uzorke sirovina s poljoprivrednih gospodarstava te sirovina i proizvoda iz sirana.”

mijenja se i glasi:

„Kontrolno tijelo provodi redovite provjere poljoprivrednih gospodarstava i sirana kako bi provjerilo održavaju li se uvjeti na temelju kojih su dodijeljeni certifikati i kako bi prema tome odobrilo daljnju upotrebu zaštićene oznake izvornosti ‚Queso Casín'. Ujedno redovito prikuplja uzorke sirovina s poljoprivrednih gospodarstava te sirovina i prikladnih proizvoda iz sirana.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena šesnaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Proizvođači čiji proizvodi ispunjavaju propisane uvjete primit će od Regulatornog vijeća certifikat o sukladnosti s potpisom predsjednika Vijeća.”

mijenja se i glasi:

„Proizvođači čiji proizvodi ispunjavaju propisane uvjete primit će od Kontrolnog tijela certifikat o sukladnosti.”

Razlog: kako bi se osigurala nepristranost Kontrolnog tijela u postupku donošenja odluka, predlaže se izmjena odlomka o funkcijama predsjednika Vijeća kojom Kontrolno tijelo, u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065, postaje nadležno za imenovanje osobe koja obnaša tu dužnost.

Brisanje tablice provjera koje provodi Regulatorno vijeće i sljedećeg odlomka:

„U tablici u nastavku prikazane su provjere koje Regulatorno vijeće provodi nad različitim proizvođačima kako bi provjerilo potječu li sirevi koji se stavljaju na tržište pod ZOI-jem ‚Queso Casín’ sa zemljopisnog područja. Te provjere sastoje se od nadzora tijekom kojih se provode vizualna provjera, pregled dokumentacije i prikupljanje uzoraka.”

Razlog: brisanje se predlaže kako bi se sustav certifikacije proizvoda prilagodio specifikaciji proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Casín”, u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065.

Izmjena osamnaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„Kako bi bilo moguće pratiti postupke proizvodnje sireva te dokazati podrijetlo i kvalitetu proizvoda obuhvaćenog ZOI-jem, proizvođači odgovorni za poljoprivredna gospodarstva, sirane te prostore za dozrijevanje i skladištenje moraju ispuniti potrebne dokumentirane dokaze za svaki zahtjev utvrđen u ovom dokumentu. Tu dokumentaciju i evidenciju provjerava Regulatorno vijeće.”

mijenja se i glasi:

„Kako bi bilo moguće pratiti postupke proizvodnje sireva i dokazati podrijetlo i kvalitetu proizvoda obuhvaćenog ZOI-jem, proizvođači odgovorni za poljoprivredna gospodarstva, sirane te prostore za dozrijevanje i skladištenje moraju ispuniti evidenciju kojom dokazuju usklađenost sa svakim zahtjevom utvrđenim u ovom dokumentu. Tu dokumentaciju i evidenciju provjerava Kontrolno tijelo.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena devetnaestog odlomka:

sljedeći tekst:

„U skladu sa svim prethodno navedenim zahtjevima zaštićena oznaka izvornosti ‚Queso Casín’ može se upotrebljavati samo za sireve dobivene od mlijeka koje isporučuju registrirani dobavljači i koji su proizvedeni u siranama uvrštenima u registar Regulatornog vijeća, u skladu sa standardima utvrđenima u ovom dokumentu.”

mijenja se i glasi:

„U skladu sa svim prethodno navedenim zahtjevima zaštićena oznaka izvornosti ‚Queso Casín’ može se upotrebljavati samo za sireve dobivene od mlijeka koje isporučuju registrirani poljoprivrednici i koji su proizvedeni u siranama uvrštenima u registar Regulatornog vijeća, u skladu sa standardima utvrđenima u ovom dokumentu, i koje je Kontrolno tijelo ocijenilo i certificiralo na temelju utvrđenih provjera.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i registre utvrđene u novom statutu Upravljačkog tijela za ZOI „Queso Casín” odobrenom 11. kolovoza 2020. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena dvadesetog odlomka:

sljedeći tekst:

„Regulatorno vijeće može u bilo kojoj fazi utvrditi nesukladnost proizvoda ili metode njegove proizvodnje.”

mijenja se i glasi:

„Kontrolno tijelo može u bilo kojoj fazi utvrditi nesukladnost proizvoda ili metode njegove proizvodnje.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

5.4. ***Metoda proizvodnje***

Izmjena se odnosi na odjeljak E specifikacije proizvoda („Metoda proizvodnje”); i točke 3.3. („Hrana za životinje”), 3.4. („Sirovine”) i 3.7. („Posebna pravila za označivanje”) sadašnjeg jedinstvenog dokumenta; i točke 3.3. („Hrana za životinje i sirovine”) i 3.6. („Posebna pravila za označivanje”) prijedloga jedinstvenog dokumenta koji je prilagođen strukturi Priloga I. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014 ([2]), u kojem su točke 3.3. i 3.4. spojene. To znači da će se nakon prilagodbe nacrta promijeniti numeriranje jedinstvenog dokumenta od točke 3.3. nadalje.

Izmjena prve točke:

sljedeći tekst:

„Podrijetlo i svojstva mlijeka. Mlijeko od kojeg se proizvode zaštićeni sirevi isporučuju dobavljači koji su uvršteni u odgovarajući registar Regulatornog vijeća.”

mijenja se i glasi:

„Podrijetlo i svojstva mlijeka: mlijeko od kojeg se proizvode zaštićeni sirevi isporučuju poljoprivrednici koji su uvršteni u odgovarajući registar Regulatornog vijeća i koje je ocijenilo Kontrolno tijelo.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava s obzirom na zadaće Kontrolnog tijela dodijeljene u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i registre utvrđene u novom statutu Upravljačkog tijela za ZOI „Queso Casín” odobrenom 11. kolovoza 2020. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena druge točke:

sljedeći tekst:

„Hrana za krave koje proizvode mlijeko. Hrana za životinje izravno potječe iz prirodnih izvora sa zemljopisnog područja, tj. iz ispaše na pašnjacima tijekom gotovo cijele godine, koja se dopunjuje sijenom i svježim krmivom s poljoprivrednih gospodarstava samih proizvođača. Pritom se primjenjuje sustav rotacije pašnjaka. Riječ je o malim obiteljskim gospodarstvima s malim brojem grla na kojima se pridaje iznimna pažnja dobrobiti životinja, koje borave u stajama samo radi mužnje i tijekom noći.

Hrana za te životinje stoga potječe s definiranog zemljopisnog područja. Ako u iznimnim slučajevima zbog nepovoljnih vremenskih prilika nedostaje krmiva na poljoprivrednim gospodarstvima, obroci im se mogu dopuniti malim količinama žitarica i mahunarki proizvedenih na drugim lokacijama.”

mijenja se i glasi:

„Hrana za krave koje proizvode mlijeko: hrana za životinje izravno proizlazi iz prirodnih izvora sa zemljopisnog područja, tj. iz ispaše koja se dopunjuje svježim i konzerviranim krmivom, žitaricama i mahunarkama.”

Razlog: predlaže se prilagodba hranidbe stoke, kao odlučujući čimbenik u proizvodnji proizvoda, u skladu s člankom 1. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ([3]) o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća. Izmjenom se ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

([2]) SL L 179, 19.6.2014., str. 36.
([3]) SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

Izmjena treće točke:

sljedeći tekst:

„Zgrušavanje mlijeka: zgrušavanje je enzimsko, a odvija se dodavanjem telećeg sirila ili koagulansa te fermenata i kalcijeva klorida u točnoj dozi koja je potrebna za proizvodnju gruša u bačvi za grušanje. Taj se postupak odvija otprilike 45 minuta pri temperaturi od 30 do 35 °C, nakon čega se gruš reže sirarskom harfom. Temperatura se povisi za otprilike 2 °C dok se gruš miješa barem 10 minuta dok se ne formiraju zrna veličine lješnjaka. Zatim se ostavi da miruje još najmanje 10 minuta.”

mijenja se i glasi:

„Zgrušavanje mlijeka: zgrušavanje je enzimsko, a odvija se dodavanjem telećeg sirila ili koagulansa te fermenata i, po izboru, kalcijeva klorida u točnoj dozi koja je potrebna za proizvodnju gruša u bačvi za grušanje. Taj se postupak odvija otprilike 45 minuta pri temperaturi od 30 do 35 °C, nakon čega se gruš reže sirarskom harfom. Temperatura se povisi za otprilike 2 °C dok se gruš miješa barem 10 minuta dok se ne formiraju zrna veličine lješnjaka. Zatim se ostavi da miruje još najmanje 10 minuta.”

Razlog: izmjena se predlaže jer upotreba kalcijeva klorida nije obavezna. Izmjenom se ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

Izmjena četvrte točke:

sljedeći tekst:

„Cijeđenje gruša. Gruš se potom nekoliko sati cijedi u tkanini ili cjedilu (plastična posuda s rupama) kako bi se odvojila sirutka. Postupak se nastavlja u prostoriji za sušenje, u kojoj se gruš tri ili više dana drži na tkanini pri temperaturi od 15 do 20 °C. Okreće se svaki dan dok se ne iscijedi sva sirutka. Za to vrijeme odvija se i mliječna fermentacija.”

mijenja se i glasi:

„Cijeđenje gruša: gruš se potom nekoliko sati cijedi u tkanini ili cjedilu kako bi se odvojila sirutka. Postupak se nastavlja u prostoriji za sušenje, u kojoj se gruš tri ili više dana drži na tkanini ili u cjedilu pri temperaturi od 14 do 20 °C. Okreće se svaki dan dok se ne iscijedi sva sirutka. Za to vrijeme odvija se i mliječna fermentacija.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe materijala i opreme koji se trenutačno upotrebljavaju za cijeđenje.

Provedena je popratna studija u kojoj je zaključeno da proizvodnja proizvoda u drukčijim uvjetima proizvodnje ne utječe na fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva te da su svi ocijenjeni uzorci dobili više od 55 bodova (prikladan proizvod).

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva stoga nisu izravno povezana s razlikama u uvjetima dozrijevanja u ispitanom rasponu i nemaju znatan utjecaj na njih.

Izmjenom se ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

Izmjena pete točke:

sljedeći tekst:

„Gnječenje. Zatim počinje postupak strojnog gnječenja i dodaje se dio soli. Kako bi se postigla bolja ujednačenost, tijesto se nekoliko puta gnječi u stroju s dva motorizirana valjka koji se okreću u suprotnim smjerovima. Sol se dodaje tijekom nekih od ciklusa gnječenja. Sirevi se ručno oblikuju tako što se gruš (poznat kao ‚gorollos’) oblikuje u piramide odrezana vrha i zatim se od pet dana do dva tjedna čuva u prostorijama za sušenje pri temperaturi od 15 do 20 °C. Sirevi se okreću svaki dan. Svaki proizvođač može gnječiti ‚gorollos’ u stroju onoliko puta koliko je potrebno da bi postigao željenu teksturu.

Što je više ciklusa gnječenja, to će sir biti glađi i ujednačeniji, bolje će se sušiti i imat će jači okus.

Sir se na kraju oblikuje u diskoidalni cilindar ili tortu (potonji oblik dobiva se najprije oblikovanjem kugle koja se spljošti u željeni oblik), a gornja se strana označuje pečatom ili žigom s logotipom proizvođača. Sir se tad vraća u prostoriju za sušenje na barem dva dana. Pečat s oznakom Casín ne služi samo za označivanje sira, već se njime i ukrašava te on prekriva cijelu vidljivu gornju stranu sira.”

mijenja se i glasi:

„Gnječenje proizvoda: tijesto se nekoliko puta gnječi u stroju za gnječenje. Sol se dodaje tijekom nekih od ciklusa gnječenja. Sirevi se ručno oblikuju tako što se gruš (poznat kao ‚gorollos’) oblikuje u piramide odrezana vrha i zatim se od pet dana do dva tjedna čuva u prostorijama za sušenje pri temperaturi od 14 do 20 °C. Svaki proizvođač može gnječiti ‚gorollos’ u stroju onoliko puta koliko je potrebno za postizanje željene teksture.

Što je više ciklusa gnječenja, to će sir biti glađi i ujednačeniji, bolje će se sušiti i imat će jači okus.

Sir se na kraju ručno oblikuje u diskoidalni cilindar ili tortu, a gornja se strana označuje pečatom ili žigom s logotipom proizvođača. Sir se tad vraća u prostoriju za sušenje na barem jedan dan. Pečat s oznakom Casín ne služi samo za označivanje sira, već se njime i ukrašava te on prekriva cijelu vidljivu gornju stranu sira.”

Razlog: izmjena se predlaže radi prilagodbe sustava gnječenja, opreme koja se upotrebljava, temperature i duljine sušenja.

Provedena je popratna studija u kojoj je zaključeno da proizvodnja proizvoda u drukčijim uvjetima proizvodnje ne utječe na fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva te da su svi ocijenjeni uzorci dobili više od 55 bodova (prikladan proizvod).

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva stoga nisu izravno povezana s razlikama u uvjetima dozrijevanja u ispitanom rasponu i nemaju znatan utjecaj na njih.

Izmjenom se ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

Izmjena šeste točke:

sljedeći tekst:

„Dozrijevanje: postupak sušenja ili dozrijevanja dovršava se u prostoriji za dozrijevanje pri temperaturi od 8 do 10 °C i vlažnosti zraka od 80 %.

Postupak dozrijevanja počinje u trenutku proizvodnje gruša i trebao bi trajati najmanje dva mjeseca od datuma njegove proizvodnje. Sirevi se u tom razdoblju prema potrebi okreću i čiste te tako poprimaju svoja karakteristična svojstva. Tijekom postupka dozrijevanja odvija se niz fizikalnih i kemijskih promjena kojima sir dobiva svoja organoleptička svojstva. Najvažnija od njih, osim gubitka vode isparavanjem, odnosi se na razgradnju bjelančevina u aminokiseline i masti u hlapljive tvari, na kojoj se bazira okus i miris sira.”

mijenja se i glasi:

„Dozrijevanje: postupak sušenja ili dozrijevanja dovršava se u prostoriji za dozrijevanje pri temperaturi od 6 do 12 °C i vlažnosti zraka od 75 do 85 %.

Postupak dozrijevanja počinje u trenutku proizvodnje gruša i trebao bi trajati najmanje 60 dana od datuma njegove proizvodnje. Sirevi se u tom razdoblju prema potrebi okreću i čiste te tako poprimaju svoja karakteristična svojstva. Tijekom postupka dozrijevanja odvija se niz fizikalnih i kemijskih promjena kojima sir dobiva svoja organoleptička svojstva. Najvažnija od njih, osim gubitka vode isparavanjem, odnosi se na razgradnju bjelančevina u aminokiseline i masti u hlapljive tvari, na kojoj se bazira okus i miris sira.”

Razlog: predlaže se izmjena uvjeta koji se odnose na temperaturu i razdoblje dozrijevanja gruša.

Provedena je popratna studija u kojoj je zaključeno da proizvodnja proizvoda u drukčijim uvjetima proizvodnje ne utječe na fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva te da su svi ocijenjeni uzorci dobili više od 55 bodova (prikladan proizvod).

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva stoga nisu izravno povezana s razlikama u uvjetima dozrijevanja u ispitanom rasponu i nemaju znatan utjecaj na njih.

Izmjenom se ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda obuhvaćenog zaštićenom oznakom izvornosti.

Brisanje sedme točke:

„Pakiranje i označivanje: prilagođava se označivanje kako bi u svakom trenutku bilo u skladu s općim pravilima o označivanju, prezentiranju i oglašavanju hrane.”

Razlog: izmjena se predlaže jer nisu sadržana obvezna pravila specifična za ZOI. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

5.5. ***Ljudski čimbenik***

Izmjena se odnosi na odjeljak F („Povezanost sa zemljopisnim područjem”), Ljudski čimbenik, specifikacije proizvoda.

Izmjena četvrtog odlomka

sljedeći tekst:

„No ljudski je čimbenik prije svega utkan u samu srž ovog proizvoda, posebno kad je riječ o njegovoj izuzetnoj metodi proizvodnje, koja je i dalje isključivo tradicionalna i vrlo zahtjevna, zbog čega se proizvodi vrlo malo sira, čime je ugrožen njegov opstanak. Njegovu očuvanju najviše su pridonijeli rad žena koje su proizvodile sir za vlastita domaćinstva i entuzijazam jednog obrtnika, koji danas predstavlja i prodaje taj proizvod na sajmovima i tržnicama tradicionalnih proizvoda u cijeloj Asturiji i ostatku Španjolske. Pritom je važna bila i suradnja lokalnih skupina za ruralni razvoj.”

mijenja se i glasi:

„No ljudski je čimbenik prije svega utkan u samu srž ovog proizvoda, posebno kad je riječ o njegovoj izuzetnoj metodi proizvodnje, koja je i dalje isključivo tradicionalna i vrlo zahtjevna, zbog čega se proizvodi vrlo malo sira, čime je ugrožen njegov opstanak. Njegovu očuvanju najviše su pridonijeli rad žena koje su proizvodile sir za vlastita domaćinstva i entuzijazam jednog obrtnika, koji je dugo bio jedini koji je predstavljao i prodavao taj proizvod na sajmovima i tržnicama tradicionalnih proizvoda u cijeloj Asturiji i ostatku Španjolske. Pritom je važna bila i suradnja lokalnih skupina za ruralni razvoj.”

Razlog: izmjena se predlaže zato što sad postoje tri sirane koje proizvode taj sir. Izmjena ne utječe na svojstva proizvoda.

5.6. ***Kontrolno tijelo***

Izmjena se odnosi na odjeljak G specifikacije proizvoda („Provjere sukladnosti sa specifikacijom proizvoda”).

Sadašnji tekst:

„Provjere sukladnosti sa specifikacijom proizvoda.

Naziv: Glavna uprava za stočarstvo i poljoprivredno-prehrambeni sektor Asturije

Adresa: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Španjolska

Telefonski broj: +34 985105612 Telefaks: +34 985105517

Regulatorno vijeće provodi certificiranje, praćenje i nadzorne funkcije u skladu s kriterijima utvrđenima europskom normom UNE-EN 45011.

Glavna uprava za stočarstvo i poljoprivredno-prehrambeni sektor privremeno je nadležna za provođenje tih funkcija do osnivanja Regulatornog vijeća."

mijenja se i glasi:

„Nadležno tijelo za nadzor je Glavna uprava iz asturijske vlade, čije područje djelovanja uključuje poljoprivredno-prehrambeni sektor.

Nadzor se može delegirati subjektu koji ima ulogu certifikacijskog tijela proizvoda i akreditirano je prema normi UNE-EN ISO/IEC 17065 ili nekoj drugoj normi koja bi je ubuduće mogla zamijeniti."

Razlog: izmjena se predlaže radi ažuriranja adrese Kontrolnog tijela te prilagodbe Regulatornog vijeća i njegova Kontrolnog tijela na temelju Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode te Zakona 2/2019 Asturije od 1. ožujka 2019. o kvaliteti hrane, diferenciranoj kvaliteti i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (članak 36.).

5.7. ***Označivanje***

Izmjena se odnosi na odjeljak H specifikacije proizvoda („Označivanje"); točku 3.7. („Posebna pravila za označivanje") sadašnjeg jedinstvenog dokumenta i točku 3.6. („Posebna pravila za označivanje") prijedloga jedinstvenog dokumenta koji je prilagođen strukturi Priloga I. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014, u kojem su točke 3.3. i 3.4. spojene. To znači da će se nakon prilagodbe njegove strukture promijeniti numeriranje jedinstvenog dokumenta od točke 3.3. nadalje.

Izmjena prvog odlomka:

sadašnji tekst:

„Sirevi sa ZOI-jem ‚Queso Casín' namijenjeni prehrani moraju se, uz ispunjavanje pravila o označivanju utvrđenih zakonodavstvom, označivati posebnom numeriranom sekundarnom etiketom, kojom se jamči identitet proizvođača."

mijenja se i glasi:

„Sirevi sa ZOI-jem ‚Queso Casín' namijenjeni prehrani moraju se označivati posebnom numeriranom sekundarnom etiketom, kojom se jamči identitet proizvođača."

Razlog: izmjena se predlaže jer nisu sadržana obvezna pravila specifična za ZOI. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

Izmjena trećeg odlomka.

Sadašnji tekst:

„Žigovi, amblemi, simboli, reklamni slogani ili bilo koja druga vrsta oglašavanja koja se nalazi na zaštićenom proizvodu ne smiju se upotrebljavati, čak i ako to žele činiti sami vlasnici, u oglašavanju sireva koji nisu obuhvaćeni ZOI-jem i ne smiju se upotrebljavati na način koji bi bio obmanjujući za potrošače."

mijenja se i glasi:

„Komercijalne etikete, specifične za svaku siranu, moraju se predočiti Regulatornom vijeću."

Razlog: izmjena se predlaže radi odgovarajuće prilagodbe važećem zakonodavstvu. Izmjene ne utječu na svojstva proizvoda.

5.8. ***Brisanje nacionalnih zakonodavnih zahtjeva***

Brisanje odjeljka I. („Nacionalni zahtjevi").

Sljedeći se dokumenti stavljaju izvan snage:

— Zakon 25/1970 od 2. prosinca 1970. o vinogradima, vinu i alkoholu.

— Dekret 835/1972 od 23. ožujka 1972. o utvrđivanju pravila za primjenu Zakona 25/1970.

— Zakon 24/2003 od 10. srpnja 2003. o vinogradima, vinu i alkoholu.

— Odluka od 25. siječnja 1994. o usklađenosti španjolskog zakonodavstva i Uredbe (EZ) br. 2081/92 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

— Kraljevski dekret 1414/2005 od 25. studenoga 2005. o postupku obrade zahtjeva za upis u Registar Zajednice zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te prigovorima na njih.

Razlog: predlaže se brisanje odjeljka I. sadašnje specifikacije proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode te zbog stavljanja navedenih dokumenata izvan snage.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Queso Casín"

EZ br.: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Queso Casín"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Razred 1.3. Sirevi

3.2. ***Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1***

Punomasni, tvrdi ili polutvrdi zreli sir od punomasnog, nepasteriziranog kravljeg mlijeka proizveden enzimskim zgrušavanjem i gnječenjem dobivenog tijesta.

Kad dozrije, sir ima sljedeća svojstva:

Fizikalna i kemijska svojstva:

— Suha tvar: najmanje 57 %

— Najmanji sadržaj masti u suhoj tvari: 45 %

— Najmanji sadržaj bjelančevina u suhoj tvari: 35 %

Fizikalna i organoleptička svojstva:

— Vrsta i izgled: tvrdi do polutvrdi, zreli do sušeni ili polusušeni.

— Oblik: nepravilan diskoidalni cilindar, koji na jednoj strani ima cvjetne ili geometrijske oznake, simbole ili ime proizvođača. Promjer mu iznosi do 20 cm, a visina do 7 cm.

— Masa: od 150 grama do 1 000 grama.

— Kora: glatka, meka i gotovo nepostojeća jer sir nakon višestrukih gnječenja dozrijeva ujednačeno te istom brzinom iznutra i izvana. Njezin vanjski i unutarnji dio čine kompaktnu, čvrstu masu, koja je čista, suha i pomalo masna. Tamne je kremastožute boje s bijelim nijansama. Na gornjoj strani utisnut je bareljef sa žigom proizvođača.

— Tijesto: čvrsto, drobivo, tvrdo do polutvrdo, žućkaste boje, bez rupa, no može imati manje pukotine. Mrvičasto pri rezanju. Na nepcu ima teksturu maslaca. Homogene i savitljive konzistencije.

— Miris: jak i izražajan.

— Okus: ovisi o metodi proizvodnje, posebno o tome koliko se puta gnječi u stroju za gnječenje („máquina de rabilar"): ako se jako gnječi, ima gorak, pikantan i jak okus te oštar, rustikalan miris užeglog maslaca. Ako se manje gnječi, ima isti, no manje intenzivan okus. U svakom slučaju ima jak, bogat, postojan i pikantan okus, pomalo gorak u stražnjem dijelu usta, te jak naknadni okus.

3.3. ***Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)***

A) *Hrana za životinje*

hrana za krave koje proizvode mlijeko koje služi kao sirovina za proizvodnju sira „Queso Casín" izravno proizlazi iz prirodnih izvora sa zemljopisnog područja, tj. iz ispaše koja se dopunjuje svježim i konzerviranim krmivom, žitaricama i mahunarkama.

B) *Sirovine*

kravlje mlijeko, mliječni fermenti, sirilo, sol i, po izboru, kalcijev klorid.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju zaštićenih sireva dobiva se od zdravih krava koje pripadaju pasminama Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles i Frisona te njihovim križancima.

3.4. ***Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definirano zemljopisnom području***

Svi postupci potrebni za dobivanje sira „Queso Casín", proizvodnju mlijeka, proizvodnju sira (zgrušavanje, cijeđenje i gnječenje), dozrijevanje i pakiranje odvijaju se na određenom zemljopisnom području, koje uključuje općine Caso, Sobrescopio i Piloña.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

Pakiranje: kako bi se očuvala kvaliteta proizvoda, pakira se u objektu u kojem se proizvodi ili u kojem dozrijeva prije distribucije zato što zbog meke, tanke i gotovo nepostojeće kore postoji veća opasnost od kontaminacije i promjena vanjskog izgleda.

Nadalje, taj se sir zbog istog razloga može jesti cijeli, što znači da se mora pretpakirati.

Za pakiranje se može upotrebljavati papir, karton, drvo ili plastika prikladni za primjenu u prehrani ili druge primjene koje je odobrilo Regulatorno vijeće.

3.6. ***Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

Osim etikete proizvođača na zaštićenim sirevima nalazi se posebna numerirana sekundarna etiketa, kojom se štiti identitet proizvoda.

Na etiketi zaštićenih sireva moraju se jasno istaknuti riječi „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Casín'" te logotip koji je jedinstven za svakog proizvođača koji prodaje sireve zaštićene ZOI-jem i može se otisnuti u jednoj od četiri boje prikazane u nastavku.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje za proizvodnju mlijeka i izradu, dozrijevanje i pakiranje sireva sa ZOI-jem „Queso Casín” nalazi se u južnoj Asturiji, točnije u njezinu središnjem istočnom dijelu. Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine: Caso, Sobrescobio i Piloña.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. ***Posebnosti zemljopisnog područja***

Pripada području srednjeistočnih asturijskih planina, čiji je krajolik karakterističan po uskim dolinama ispresijecanima širokim stjenovitim vrhuncima. To je o planinsko područje na kojem uglavnom prevladavaju strmi obronci. Srednje do visoke nadmorske visine spajaju se u središnjoj nizini ispod razine mora, dijelu predobalne depresije koja se proteže od istoka prema zapadu i kojom protječe rijeka Piloña. Ta rijeka i Alto Nalón najveće su rijeke tog područja.

Osim najviših planinskih vrhova to se područje odlikuje oceanskom klimom, umjerenom s blagim kišama, koje padaju tijekom cijele godine, i srednjim toplinskim fluktuacijama.

Za taj krajolik dolina ili riječnih slivova okruženih planinama tipične su i jake, dugotrajne magle. Zbog svih tih procesa tijekom godine ima izrazito malo sunčeve svjetlosti.

U vegetaciji tog krajolika prevladavaju livade za sijeno i ispašu, velika područja obrasla šumom i šikarom te stjenoviti proplanci na najstrmijim obroncima.

Najzanimljivije vrste koje prekrivaju livade i pašnjake pripadaju porodicama trava i mahunarki.

U tim je uvjetima nastala metoda proizvodnje sira „Queso Casín” zbog potrebe za pronalaskom sigurnog i dugotrajnog načina čuvanja sira na području na kojem blage temperature i obilje kišnih i oblačnih dana uzrokuju visok stupanj atmosferske vlage, koja otežava sušenje gruša nastalog nakon zgrušavanja mlijeka

„Gnječenje” je postao uobičajeni i jedini način povezivanja mnogobrojnih malih komada gruša u jednu cjelinu. Ponavljanjem tog postupka nastala je suša i kompaktnija masa, od koje se mogao dobiti mnogo trajniji proizvod. Njime se ujedno omogućilo dodavanje soli u masu na homogen način i ujednačeno širenje mikroorganizama koji su nastali tijekom fermentacije, čime se olakšalo potrebno dozrijevanje, a sve to utjecalo je na posebna organoleptička svojstva proizvoda.

Gnječenje se obavljalo ručno dok za to nije osmišljen poseban mehanizam, tj. stroj ili stol za gnječenje, koji je vjerojatno nastao po uzoru na alat koji se upotrebljavao u tradicionalnom pečenju kruha, poznat kao „bregadora” ili „bregadera”. Njime su se članovi zajednice služili na određene dane („diis d'amasar”) kako bi uspjeli zaraditi na oskudnim materijalnim resursima i poboljšali proizvodnju, koja je unatoč tome i dalje bila zahtjevna.

Taj je rad uključivao obradu poluprerađenog gruša („gorollos”) i sireva različitih proizvođača, koji su se morali međusobno razlikovati. To se postiglo označivanjem svakog komada sira posebnim pečatom, kojim se brzo i lako moglo utvrditi tko mu je vlasnik. Za označivanje poluprerađenog gruša upotrebljavao se cilindričan ili vretenast alat s jednostavnim simbolima na svakom kraju, poznat kao „ochavau”, kojim bi se u svaki proizvedeni komad utisnula jedna oznaka. Za označivanje gotovih sireva upotrebljavao se „marcu” ili „cuñu”. Bio je to veći i složeniji drveni alat s raznim lijepo ukrašenim pečatima za identificiranje proizvođača. Danas je uobičajeno da „marcu” označava ime proizvođača.

Vjerojatno zahvaljujući svojoj kompleksnosti ta je metoda proizvodnje, pogotovo gnječenje, i dalje svojstvena isključivo za tu vrstu sira. Njegovu očuvanju najviše su pridonijeli rad žena koje su proizvodile sir za vlastita domaćinstva i entuzijazam jednog obrtnika, koji je dugo bio jedini koji je predstavljao i prodavao taj proizvod na sajmovima i tržnicama tradicionalnih proizvoda u cijeloj Asturiji i ostatku Španjolske. Pritom je važna bila i suradnja lokalnih skupina za ruralni razvoj.

5.2. ***Posebnosti proizvoda***

„Queso Casín” može se izvana prepoznati po posebnom izgledu koji mu daje pečat s logotipom svakog proizvođača, koji se utiskuje alatom („marcu”) i prekriva cijelu gornju stranu svakog sira.

Opisana su posebna svojstva tog sira: oblik nepravilnog diskoidalnog cilindra; glatka, meka, gotovo neprimjetna kora koja s unutrašnjim dijelom čini kompaktnu masu; gnječeno tijesto; jaki i postojani okus i miris, koji se pojačavaju sa svakim gnječenjem gruša u stroju za gnječenje; sastav zbog kojeg je jedan od najsuših i bjelančevinama najbogatijih sireva u Španjolskoj (i svijetu).

Taj je sir potpuno drukčiji od svih ostalih vrsta koje se proizvode, uključujući one iz susjednih općina. Na granici između općina Caso i Pongo proteže se niz planinskih lanaca, koji ujedno razdvajaju i dvije vrste klasičnih asturijskih sireva, „Casín” i sir iz Los Beyosa te imaju posebnu važnost u ovom kontekstu.

Kroz povijest su dokumentirana svjedočanstva o važnosti sira „Queso Casín”.

U knjizi „En el país de los 100 quesos” (U zemlji 100 sireva), objavljenoj 2000. u Barceloni, Enric Canut tvrdi da „sudeći prema načinu proizvodnje i jednostavnim alatima koji se upotrebljavaju ‚Queso Casín’ možda je jedan od najstarijih sireva u Španjolskoj”.

Pisani izvori o tom siru, iz pera određenih skupina stanovništva na tom području, sežu u 14. stoljeće. „Nadstojnica samostana D[a] Gontrodo zakupila je 1328. ‚mansos’ San Salvadora de Sobrecastiella na sedam godina, a cijena je uključivala 70 ‚maravedísa’, koji se plaćaju svakog prvog dana u rujnu, i ‚gnječene sireve’, koji se predaju u studenome na blagdan svetog Martina”.

Jednako tako, 1341. spominju se „i kvalitetni gnječeni sirevi”.

Sir se spominje i u zapisima Jovellanosa (18. stoljeće); u „Diccionario Geográfico de Madoz” (Geografski rječnik Madoza), objavljenom početkom 19. stoljeća, i u „Curso de Agricultura Elemental” (Poljoprivredni udžbenik za početnike), objavljenom krajem 19. stoljeća, čiji je autor Dionisio Martín Ayuso.

U djelu „Asturias” (Gijón, 1900.) O. Bellmut i Fermin Canella navode da je sir iz općine Caso jedan od najslavnijih sireva koji je prešao granice Asturije. U istom ga tonu spominju i F. Requejo i M. Tortosa u „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial” (Madrid, 1903.).

U knjizi „Comer en Asturias” (Jela Asturije, Madrid, 1980.) autor Eduardo Méndez Riestra navodi „Queso Casín” među sirevima koji se proizvode u Asturiji, a spominju ga i Carlos Mero González u svojem „Guía Práctica de los quesos de España” (Praktični vodič za španjolske sireve, Madrid, 1983.) i Simone Ortega u „Tabla de quesos españoles” (Plata španjolskih sireva, Madrid, 1983.).

Kemičar i pisac J. A. Fidalgo Sánchez napisao je u svojoj knjizi „El Gran Libro de la Cocina Asturiana” (Velika asturijska kuharica, Gijón, 1986.) da je „Queso Casín” najreprezentativniji sir središnjeg dijela južne Asturije.

5.3. ***Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda (za ZOI-je)***

Planinska topografija bila je glavni čimbenik zbog kojeg se višak mlijeka prerađivao u sir. Naime, zbog loše povezanosti mlijeko se moglo upotrebljavati samo za proizvodnju sira i maslaca.

Kombinacija svih tih prirodnih elemenata dovela je do proizvodnje te posebne vrste sira. Zbog topografije je, s jedne strane, nastao krajolik niskih livada i planinskih pašnjaka s izrazito raznolikom florom i vegetacijom, što izravno utječe na ishranu krava koje proizvode mlijeko i omogućuje iskorištavanje tih resursa tradicionalnim metodama.

S druge strane, klima i obilna, blaga kiša koja podjednako pada tijekom cijele godine, malo sunčeve svjetlosti i umjerene temperature idealni su za osiguravanje lokalne proizvodnje krmiva i držanje goveda na pašnjacima.

Sve mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Queso Casín” dobiva se od krava koje tijekom cijele godine redovito pasu na livadama i pašnjacima tog područja.

Prvi proizvođači tog sira bili su poljoprivrednici iz davnina, koji su razvili metodu proizvodnje prilagođenu okolišnim uvjetima tog područja kako bi što dulje mogli čuvati kvarljiv proizvod. Tako je stvorena jedinstvena vrsta sira, čija su svojstva dobivena kombinacijom prirodnih elemenata i specifične metode proizvodnje te koja o njoj ovise.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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