ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 17/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«**Queso Casín**»

N. UE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Organismo di regolamentazione («Consejo Regulador») per la denominazione di origine protetta «Queso Casín»

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

Tel. +34 985264200

Indirizzo di posta elettronica: casin@dopquesocasin.es

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

L'organismo di regolamentazione è il gruppo che rappresenta gli operatori ufficialmente incaricati di gestire la DOP, conformemente alle disposizioni della normativa vigente (risoluzione del dipartimento degli Affari rurali e della coesione territoriale, del 31 luglio 2020, che approva lo statuto dell'organismo di regolamentazione per la denominazione di origine protetta «Queso Casín»); nel suo mandato rientra la facoltà di proporre modifiche al disciplinare id produzione.

2. **Stato membro o paese terzo**

SPAGNA

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☐ Nome del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Zona geografica

☒ Prova dell'origine

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

☒ Metodo di produzione

☒ Legame

☒ Etichettatura

☒ Altro [*da precisare*]

— Struttura di controllo

— Verifica del rispetto del disciplinare

4. **Tipo di modifica**

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Le modifiche proposte sono dovute alla necessità di adattare il disciplinare di produzione alle caratteristiche fisiche dei formaggi protetti, alla realtà dei processi di produzione, ai periodi di produzione, alla struttura di controllo e alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012.

L'obiettivo delle modifiche è quello di rafforzare il legame tra il prodotto e l'ambiente circostante, mantenendo al tempo stesso l'autenticità, la qualità e le proprietà del prodotto finale e garantendone l'ammissibilità all'accreditamento.

5.1 ***Caratteristiche fisiche***

Questa modifica riguarda la sezione B), Descrizione del prodotto, del disciplinare di produzione e la sezione 3.2), Descrizione del prodotto, del documento unico.

Dove è scritto:

«Le caratteristiche del formaggio al termine della stagionatura sono le seguenti:

caratteristiche fisico-chimiche:

estratto secco minimo:	57 %,
materia grassa nell'estratto secco, minimo:	45 %,
proteine nell'estratto secco, minimo:	35 %,

caratteristiche fisiche e organolettiche:

tipo e presentazione: da duro a semiduro, da stagionato mezzano a vecchio.

Forma: cilindrico-discoidale irregolare, un lato presenta il marchio del caseificio ornato con motivi floreali, geometrici, simboli o il nome del produttore, diametro di circa 10-20 cm e spessore pari a 4-7 cm.

Peso: tra 250 e 1 000 grammi.

Crosta: liscia, sottile e quasi inesistente, poiché, grazie alle successive pressature, la stagionatura avviene in modo uniforme e simultaneo all'interno e all'esterno, di modo che le due parti formino una massa compatta e densa, pulita, asciutta o lievemente unta. Il colore è giallo crema scuro e presenta toni biancastri. Sulla faccia superiore presenta in bassorilievo il sigillo proprio di ciascun caseificio.

Pasta: soda, friabile, da semidura a dura, di color giallastro, priva di occhiatura, anche se può presentare piccole screpolature; sminuzzabile al taglio; al palato la struttura è burrosa; la consistenza plastica e omogenea.

Aroma: forte e potente.

Gusto: dipende dal processo di lavorazione, in particolare dal numero di volte che è sottoposto alla macchina impastatrice ("máquina de rabilar"); quello più lavorato ha un gusto acre, piccante, forte, ostico per i palati non abituati, poiché restituisce l'aroma penetrante e rustico del burro stagionato dal tempo; la varietà meno lavorata offre i medesimi sapori, ma con intensità minore. In ogni caso il sapore è forte, ampio, persistente, piccante e leggermente amaro in coda, con un retrogusto forte.

Caratteristiche microbiologiche:

saranno adattate alle disposizioni di legge in vigore».

si è scritto:

«Le caratteristiche del formaggio al termine della stagionatura sono le seguenti:

caratteristiche fisico-chimiche:

estratto secco minimo:	57 %,
materia grassa nell'estratto secco, minimo:	45 %,
proteine nell'estratto secco, minimo:	35 %,

caratteristiche fisiche e organolettiche:

tipo e presentazione: da duro a semiduro, da stagionato mezzano a vecchio.

Forma: cilindrico-discoidale irregolare, un lato presenta il marchio del caseificio ornato con motivi floreali, geometrici, simboli o il nome del produttore, diametro **fino a un massimo di 20 cm** *e spessore* **fino a un massimo di 7 cm**.

Peso: tra 150 grammi e 1 000 grammi.

Crosta: liscia, sottile e quasi inesistente, poiché, grazie alle successive pressature, la stagionatura avviene in modo uniforme e simultaneo all'interno e all'esterno, di modo che le due parti formino una massa compatta e densa, pulita, asciutta o lievemente unta. Il colore è giallo crema scuro e presenta toni biancastri. Sulla faccia superiore presenta in bassorilievo il sigillo proprio di ciascun caseificio.

Pasta: soda, friabile, da semidura a dura, di color giallastro, priva di occhiatura, anche se può presentare piccole screpolature; sminuzzabile al taglio; al palato la struttura è burrosa; la consistenza plastica e omogenea.

Aroma: forte e potente.

Gusto: dipende dal processo di lavorazione, in particolare dal numero di volte che è sottoposto alla macchina impastatrice ("máquina de rabilar"); quello più lavorato ha un gusto acre, piccante, forte, poiché restituisce l'aroma penetrante e rustico del burro stagionato dal tempo; la varietà meno lavorata offre i medesimi sapori, ma con intensità minore. In ogni caso il sapore è forte, ampio, persistente, piccante e leggermente amaro in coda, con un retrogusto forte».

Motivazione: questa modifica è motivata dalla necessità di stabilire descrittori organolettici misurabili e non soggettivi, e di includere formati di produzione del formaggio più piccoli, consoni alle attuali richieste dei ristoratori di disporre di formati più piccolo al consumo, non ancora inclusi nel disciplinare di produzione, in modo che sia possibile monitorarli.

Uno studio effettuato sulle caratteristiche dei nuovi formati di formaggio conclude che la riduzione del peso del prodotto a meno di 250 g (150 g) non incide sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche, poiché si registrano punteggi superiori a 55 punti in tutti i campioni valutati (prodotto idoneo); pertanto le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche non sono direttamente collegate al peso del prodotto.

Questa modifica non incide in alcun modo sulle caratteristiche essenziali o sull'autenticità del prodotto DOP.

5.2 ***Zona geografica***

Questa modifica riguarda la sezione C («Zona geografica») del disciplinare di produzione.

Modifica al quarto paragrafo:

il seguente testo:

«Si trovano nella parte centro-orientale delle Asturie, in una zona geografica di 66 068 ha, di cui 21 642 ha in totale sono adibiti a pascolo.»

è stato così modificato:

«Si trovano nella parte centro-orientale delle Asturie, in una zona geografica di 66 068 ha.»

Motivazione: si propone la soppressione del numero di ettari adibiti a pascolo dalla zona geografica in quanto la zona adibita a pascolo varia nel tempo. Tale soppressione non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto, né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

5.3 ***Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica***

Questa modifica riguarda la sezione D («Elementi che provano che il prodotto è originario della zona geografica») del disciplinare di produzione.

Conformità alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Funzioni di controllo non associate all'organismo di regolamentazione inteso quale autorità di gestione.

Si propone di modificare le funzioni di controllo dell'organismo di regolamentazione. L'autorità competente dovrebbe delegare tali attività di controllo alla struttura di controllo ai sensi dell'articolo 36 della legge 2/2019 delle Asturie, del 1º marzo 2019, sulla qualità dei prodotti alimentari, la qualità differenziata e le vendite dirette di prodotti alimentari. Paragrafi interessati dalla domanda di modifica: primo, quarto, quinto, sesto, ottavo, tredicesimo, quattordicesimo, quindicesimo, sedicesimo, diciassettesimo, diciottesimo, diciannovesimo e ventesimo.

Modifica al primo paragrafo:

Il seguente testo:

«Per verificare che il prodotto sia originario della zona geografica e soddisfi le prescrizioni stabilite nel disciplinare di produzione, la struttura di controllo dell'organismo di regolamentazione effettua periodici controlli sui caseifici e sui fornitori di latte e ne garantisce la tracciabilità».

è stato così modificato:

«Per verificare che il prodotto sia originario della zona geografica e soddisfi le prescrizioni stabilite nel disciplinare di produzione, la struttura di controllo dell'organismo di regolamentazione effettua periodici controlli sui caseifici e sugli **allevatori** *e ne garantisce la tracciabilità».*

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065, nonché dei registri introdotti dal nuovo statuto dell'autorità di gestione per la DOP «Queso Casín» approvato l'11 agosto 2020. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al quarto paragrafo:

il seguente testo:

«Per garantire che il latte sia originario della zona geografica, l'organismo di regolamentazione istituisce un registro dei fornitori, comprendente gli allevatori che forniscono direttamente il latte ai caseifici e i fornitori che operano su percorsi di raccolta in base a un itinerario. Tutti i dati relativi al percorso di raccolta sono registrati giornalmente, utilizzando un sistema informatizzato, per dimostrare la tracciabilità dall'azienda di provenienza fino allo scarico nel caseificio (allevamento di provenienza, quantità di latte, data e ora di raccolta, destinazione del latte, quantità, data e ora di scarico)».

è stato così modificato:

«Per garantire che il latte sia originario della zona geografica, l'organismo di regolamentazione istituisce un registro degli allevamenti».

Motivazione: modifica dovuta alla differenziazione tra attività di controllo e automonitoraggio nonché alla conseguente necessità di adattare il sistema alla delega del ruolo di struttura di controllo, conformemente ai requisiti della norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e ai registri introdotti dal nuovo statuto dell'autorità di gestione per la DOP «Queso Casín» approvato l'11 agosto 2020. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al quinto paragrafo:

il seguente testo:

«L'organismo di regolamentazione, tramite attività di controllo e certificazione, verifica che il latte e le sue pratiche di produzione siano conformi alle norme vigenti».

è stato così modificato:

«La struttura di controllo, tramite attività di controllo e certificazione, verifica che il latte e le sue pratiche di produzione siano conformi alle norme vigenti».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al sesto paragrafo:

il seguente testo:

«I caseifici destinati alla produzione dei formaggi tutelati dall'organismo di regolamentazione, nonché i locali adibiti alla stagionatura e alla conservazione, devono essere autorizzati dallo stesso organismo di regolamentazione ed elencati nel corrispondente registro dei locali autorizzati a tale scopo, dopo aver soddisfatto i requisiti e i controlli previsti nel presente documento».

è stato così modificato:

«I caseifici destinati alla produzione dei formaggi tutelati dalla DOP, nonché i locali adibiti alla stagionatura e alla conservazione, devono essere elencati nel corrispondente registro dei locali autorizzati a tale scopo, dopo aver soddisfatto i requisiti e i controlli previsti nel presente documento».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica all'ottavo paragrafo:

il seguente testo:

«Come requisito minimo tengono i seguenti registri, che sono controllati dalla struttura di controllo dell'organismo di regolamentazione».

è stato così modificato:

«Come requisito minimo tengono i seguenti registri, che sono controllati dalla struttura di controllo».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al nono paragrafo:

il seguente testo:

«Registro delle materie prime: contiene informazioni sull'origine, la data e le quantità ricevute. Questi dati sono corroborati dalla documentazione pertinente che, nel caso del latte, è costituita da fatture e bolle di scarico, le cui informazioni devono essere coerenti con quelle contenute nel giornale di viaggio del veicolo che raccoglie e consegna il latte».

è stato così modificato:

«Registro delle materie prime: contiene informazioni sull'origine, la data e le quantità ricevute. Questi dati sono corroborati dalla documentazione pertinente che, nel caso del latte, può essere costituita da fatture o bolle di consegna del latte».

Motivazione: la modifica proposta costituisce un adattamento al sistema di certificazione dei prodotti in linea con il disciplinare di produzione per la denominazione di origine protetta «Queso Casín», conformemente alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Il paragrafo precedente definisce il metodo di verifica in maniera troppo specifica, il che può rendere ridondante il sistema di controlli. Purché sia garantito il controllo della tracciabilità, la struttura di controllo può svolgere controlli in diversi modi, in base alle informazioni disponibili.

Modifica al tredicesimo paragrafo:

il seguente testo:

«L'organismo di regolamentazione, tramite la struttura di controllo, determina l'idoneità dei formaggi tutelati dalla DOP, vale a dire soltanto quelli che soddisfano i requisiti approvati e stabiliti dal disciplinare di produzione».

è stato così modificato:

«La struttura di controllo verifica l'idoneità dei formaggi tutelati dalla DOP, vale a dire soltanto quelli che soddisfano i requisiti approvati e stabiliti dal disciplinare di produzione».

Motivazione: modifica dovuta alla differenziazione tra attività di controllo e automonitoraggio, nonché al corrispondente adattamento del sistema alle funzioni delegate in qualità di struttura di controllo, conformemente ai requisiti della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al quattordicesimo paragrafo:

il seguente testo:

«L'organismo di regolamentazione monitora e assicura l'identificazione e la provenienza dei prodotti apponendo un'etichetta supplementare numerata, rilasciata e approvata dallo stesso organismo. Quest'ultimo fornisce la quantità necessaria di etichette supplementari numerate, a seconda del numero di formaggi certificati».

è stato così modificato:

«La struttura di controllo verifica l'identificazione e la provenienza dei prodotti accertando che al formaggio sia stata apposta un'etichetta supplementare numerata e approvata dall'organismo di regolamentazione. Quest'ultimo fornisce la quantità necessaria di etichette supplementari numerate, a seconda del numero di formaggi qualificati dall'operatore».

Motivazione: modifica dovuta alla differenziazione tra attività di controllo e automonitoraggio, nonché al corrispondente adattamento del sistema alle funzioni delegate in qualità di struttura di controllo, conformemente ai requisiti della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al quindicesimo paragrafo:

il seguente testo:

«L'organismo di regolamentazione effettua periodici controlli sugli allevamenti e i caseifici per verificare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito il rilascio della certificazione, e quindi per concedere l'uso continuato della denominazione di origine protetta "Queso Casín". Preleva inoltre regolarmente campioni di materie prime presso gli allevamenti e di materie prime e prodotti presso i caseifici».

è stato così modificato:

«La struttura di controllo effettua periodici controlli sugli allevamenti e i caseifici per verificare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito il rilascio della certificazione, e quindi per concedere l'uso continuato della denominazione di origine protetta "Queso Casín". Preleva inoltre regolarmente campioni di materie prime presso gli allevamenti e di materie prime e prodotti qualificati presso i caseifici».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al sedicesimo paragrafo:

il seguente testo:

«Gli operatori i cui prodotti sono conformi alle condizioni stabilite riceveranno dall'organismo di regolamentazione un certificato di conformità, recante la firma del presidente dello stesso organismo».

è stato così modificato:

«Gli operatori i cui prodotti sono conformi alle condizioni stabilite riceveranno dalla struttura di controllo un certificato di conformità.»

Motivazione: per garantire l'imparzialità della struttura di controllo durante l'intero processo decisionale, si propone di modificare il paragrafo concernente le funzioni del presidente dell'organismo di regolamentazione, attribuendo alla struttura di controllo, conformemente alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065, la responsabilità di designare la persona che detiene tale incarico.

Soppressione della tabella dei controlli effettuati dall'organismo di regolamentazione, e del seguente paragrafo:

«La seguente tabella indica i controlli che l'organismo di regolamentazione deve effettuare sui vari operatori, per verificare che i formaggi da commercializzare con la DOP "Queso Casín" siano originari della zona geografica. Tali controlli consistono in visite nel corso delle quali si effettua un'ispezione visiva, un'ispezione documentale e il prelievo dei campioni corrispondenti.»

Motivazione: la soppressione proposta costituisce un adattamento al sistema di certificazione dei prodotti in linea con il disciplinare di produzione per la denominazione di origine protetta «Queso Casín», conformemente alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Modifica al diciottesimo paragrafo:

il seguente testo:

«Al fine di poter monitorare i processi di produzione usati per i formaggi, e dimostrare l'origine e la qualità del prodotto tutelato dalla DOP, gli operatori responsabili degli allevamenti, dei caseifici e dei locali adibiti alla stagionatura e alla conservazione sono tenuti a compilare i necessari documenti giustificativi per ciascuno dei requisiti fissati dal presente documento. Detti documenti e registri saranno controllati dall'organismo di regolamentazione».

è stato così modificato:

«Al fine di poter monitorare i processi di produzione usati per i formaggi, e dimostrare l'origine e la qualità del prodotto tutelato dalla DOP, gli operatori responsabili degli allevamenti, dei caseifici e dei locali adibiti alla stagionatura e alla conservazione sono tenuti a compilare **registri che dimostrino la conformità** *a ciascuno dei requisiti fissati dal presente documento. Detti documenti e registri saranno controllati dalla struttura di controllo».*

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al diciannovesimo paragrafo:

il seguente testo:

«Conformemente a tutti i suddetti requisiti, la denominazione di origine protetta 'Queso Casín' è applicabile soltanto ai formaggi ottenuti da latte fornito da fornitori registrati e prodotti nei caseifici elencati nel registro tenuto dall'organismo di regolamentazione, in conformità delle norme stabilite nel presente documento».

è stato così modificato:

«Conformemente a tutti i suddetti requisiti, la denominazione di origine protetta 'Queso Casín' è applicabile soltanto ai formaggi ottenuti da latte fornito da **allevatori** *registrati e prodotti nei caseifici elencati nel registro tenuto dall'organismo di regolamentazione, in conformità delle norme stabilite nel presente documento, e che siano stati valutati e certificati dalla struttura di controllo conformemente ai controlli stabiliti».*

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065, nonché dei registri introdotti dal nuovo statuto dell'autorità di gestione per la DOP «Queso Casín» approvato l'11 agosto 2020. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al ventesimo paragrafo:

il seguente testo:

«La non conformità del prodotto o delle relative tecniche di produzione può essere rilevata dall'organismo di regolamentazione in una fase qualsiasi».

è stato così modificato:

«La non conformità del prodotto o delle relative tecniche di produzione può essere rilevata dalla struttura di controllo in una fase qualsiasi».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

5.4. ***Metodo di produzione***

Questa modifica riguarda la sezione E del disciplinare di produzione («Metodo di produzione»); nonché i punti 3.3 («Alimenti per animali»), 3.4 («Materie prime») e 3.7 («Norme specifiche in materia di etichettatura») del **documento unico vigente**; e i punti 3.3 («Mangimi e materie prime») e 3.6 («Norme specifiche in materia di etichettatura») della **proposta di documento unico** adattata alla struttura dell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ([2]), in cui i punti 3.3 e 3.4 sono fusi: ciò comporterà conseguenze per la numerazione del documento unico, a partire dal punto 3.3 dopo l'adattamento della stesura.

Modifica al primo punto:

il seguente testo:

«Origine e caratteristiche del latte. Il latte impiegato per la lavorazione dei formaggi protetti è fornito dai fornitori elencati nel registro corrispondente dell'organismo di regolamentazione».

è stato così modificato:

«*Origine e caratteristiche del latte: il latte impiegato per la lavorazione dei formaggi protetti è fornito dagli* **allevatori** *elencati nel registro corrispondente dell'organismo di regolamentazione e valutati dalla struttura di controllo*».

Motivazione: modifica volta ad adattare il sistema, in considerazione dei compiti della struttura di controllo delegati ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065, nonché dei registri introdotti dal nuovo statuto dell'autorità di gestione per la DOP «Queso Casín» approvato l'11 agosto 2020. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al secondo punto:

il seguente testo:

«Mangime destinato ai bovini che producono il latte. Il mangime si basa essenzialmente sulle risorse naturali della zona direttamente disponibili al pascolo praticamente tutto l'anno, integrate da foraggi freschi e fieno, provenienti dalla medesima azienda agricola grazie all'instaurazione di un sistema di rotazione delle colture. Si tratta di piccole aziende a conduzione familiare, che dispongono di un modesto numero di capi di bestiame, in cui ha importanza fondamentale la cura del benessere degli animali che rimangono nelle stalle soltanto per la mungitura e per trascorrervi la notte.

L'alimentazione trae pertanto le sue origini dalla zona geografica delimitata. Nei periodi di eccezionale scarsità di foraggi propri, a causa delle condizioni climatiche avverse, la razione può essere integrata con piccole quantità di cereali e leguminose di provenienza esterna».

è stato così modificato:

«*Mangime destinato ai bovini che producono il latte: il mangime si basa essenzialmente sulle risorse naturali della zona, mediante il pascolo integrato da cereali, leguminose e foraggi freschi e* **conservati**».

Motivazione: si propone di adattare l'alimentazione del bestiame, quale fattore determinante nella lavorazione del prodotto, in conformità dell'articolo 1, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ([3]), che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio. Tale modifica non incide sulle caratteristiche essenziali né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

([2]) GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 36.
([3]) GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Modifica al terzo punto:

il seguente testo:

«Coagulazione del latte: la coagulazione è enzimatica, indotta utilizzando coagulante o caglio di vitello nonché agenti di fermentazione e cloruro di calcio, nella dose esatta richiesta per produrre la cagliata nella vasca di cagliatura. Il processo si svolge a una temperatura di 30-35 °C per circa 45 minuti, dopo di che si taglia la cagliata con coltelli per cagliata. Si innalza la temperatura di circa 2 °C e contemporaneamente si mescolano le cagliate per almeno dieci minuti finché non si formano granuli della dimensione di una nocciola. Le cagliate sono poi lasciate riposare almeno per altri dieci minuti».

è stato così modificato:

«*Coagulazione del latte: la coagulazione è enzimatica, indotta utilizzando coagulante o caglio di vitello nonché agenti di fermentazione e,* **facoltativamente**, *cloruro di calcio, nella dose esatta richiesta per produrre la cagliata nella vasca di cagliatura. Il processo si svolge a una temperatura di 30-35 °C per circa 45 minuti, dopo di che si taglia la cagliata con coltelli per cagliata. Si innalza la temperatura di circa 2 °C e contemporaneamente si mescolano le cagliate per almeno dieci minuti finché non si formano granuli della dimensione di una nocciola. Le cagliate sono poi lasciate riposare almeno per altri dieci minuti*».

Motivazione: si propone questa modifica perché l'uso del cloruro di calcio è facoltativo. Tale modifica non incide sulle caratteristiche essenziali né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

Modifica al quarto punto:

il seguente testo:

«Sgocciolamento delle cagliate. Le cagliate sono poi lasciate sgocciolare su teli o sgocciolatoi (contenitori di plastica provvisti di fori) per varie ore, così da consentire l'estrazione del siero. Il processo continua nella sala di ventilazione, ove le cagliate rimangono su teli a una temperatura di 15-20 °C per tre giorni o più. Le cagliate sono poi rivoltate ogni giorno, fino a estrarre tutto il siero. In quest'arco di tempo ha luogo anche la fermentazione lattica».

è stato così modificato:

«*Sgocciolamento delle cagliate: Le cagliate sono poi lasciate sgocciolare su teli o sgocciolatoi per varie ore, così da consentire l'estrazione del siero. Il processo continua nella sala di ventilazione, ove le cagliate rimangono su teli* **o sgocciolatoi** *a una temperatura di* **14**-*20 °C per tre giorni o più. Le cagliate sono poi rivoltate ogni giorno, fino a estrarre tutto il siero. In quest'arco di tempo ha luogo anche la fermentazione lattica*».

Motivazione: modifica dovuta all'adattamento dei materiali e delle attrezzature attualmente usate per lo sgocciolamento.

È stato effettuato uno studio complementare da cui emerge che se le condizioni di lavorazione sono differenti, ciò non incide sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, che registra punteggi superiori a 55 in tutti i campioni valutati (prodotto idoneo).

Pertanto le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche non sono direttamente collegate alla variazione delle condizioni di stagionatura nell'intervallo studiato e non vi sono conseguenze significative.

Tale modifica non incide sulle caratteristiche essenziali né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

Modifica al quinto punto:

il seguente testo:

«Impastamento. Successivamente inizia il processo di impastamento meccanico e si aggiunge una parte del sale. Per ottenere una maggiore uniformità si effettuano numerosi passaggi nell'impastatrice, che è una macchina formata da due rulli a motore che girano in direzioni opposte. Il sale si aggiunge durante alcuni cicli di impastamento. I formaggi vengono sagomati manualmente modellando le cagliate ("gorollos") in una piramide tronca; sono poi conservati in una camera di ventilazione per un periodo compreso fra cinque giorni e due settimane a una temperatura di 15-20 °C. I formaggi vengono rivoltati ogni giorno. I "gorollos" possono essere passati nell'impastatrice per il numero di volte necessario a raggiungere la consistenza desiderata da ciascun produttore.

A un maggior numero di cicli di impastamento corrisponde un formaggio più fine e uniforme, più adatto alla stagionatura e dal sapore più forte.

Il formaggio infine è sagomato in forma cilindrico-discoidale o di torta (in quest'ultimo caso si deve prima formare una palla, schiacciandola poi su due lati fino a ottenere l'aspetto desiderato); il lato superiore è marchiato con un sigillo o un timbro recante il logo del produttore. Il formaggio viene quindi riportato nella camera di ventilazione per almeno due giorni. Il marcu Casín non solo identifica il formaggio ma ne migliora altresì l'aspetto e ne occupa l'intero lato superiore visibile.»

è stato così modificato:

«Impastamento del prodotto: si effettuano numerosi passaggi nell'impastatrice. Il sale si aggiunge durante alcuni cicli di impastamento. I formaggi vengono sagomati manualmente modellando le cagliate ("gorollos") in una piramide tronca; sono poi conservati in una camera di ventilazione per un periodo compreso fra cinque giorni e due settimane a una temperatura di **14**-*20 °C. I "gorollos" possono essere passati nell'impastatrice per il numero di volte necessario a raggiungere la consistenza desiderata da ciascun produttore.*

A un maggior numero di cicli di impastamento corrisponde un formaggio più fine e uniforme, più adatto alla stagionatura e dal sapore più forte.

Il formaggio infine è sagomato **manualmente** *in forma cilindrico-discoidale o di torta e il lato superiore è marchiato con un sigillo o un timbro recante il logo del produttore. Il formaggio viene quindi riportato nella camera di ventilazione per* **almeno un giorno**. *Il marcu Casín non solo identifica il formaggio ma ne migliora altresì l'aspetto e ne occupa l'intero lato superiore visibile.»*

Motivazione: modifica dovuta all'adattamento del sistema di impastamento, delle attrezzature usate, della temperatura e dei tempi di ventilazione.

È stato effettuato uno studio complementare da cui emerge che se le condizioni di lavorazione sono differenti, ciò non incide sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, che registra punteggi superiori a 55 in tutti i campioni valutati (prodotto idoneo).

Pertanto le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche non sono direttamente collegate alla variazione delle condizioni di stagionatura nell'intervallo studiato e non vi sono conseguenze significative.

Tale modifica non incide sulle caratteristiche essenziali né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

Modifica al sesto punto:

il seguente testo:

«Stagionatura: il processo di stagionatura è portato a termine nella camera di stagionatura a una temperatura di 8-10° C e a un'umidità dell'80 %.

Il processo di stagionatura inizia contemporaneamente alla lavorazione delle cagliate, e dovrebbe durare almeno due mesi a partire dalla data di inizio della lavorazione. In questo periodo i formaggi sono rivoltati e puliti secondo necessità, in modo che acquisiscano le proprie caratteristiche distintive. Durante il processo di stagionatura ha luogo una serie di trasformazioni fisiche e chimiche, che conferiscono al formaggio le sue proprietà organolettiche definitive. Tra queste trasformazioni le più importanti - a parte la perdita d'acqua per evaporazione - sono la degradazione delle proteine in amminoacidi e quella dei grassi in sostanze volatili, che daranno luogo, rispettivamente, alla base del gusto e dell'aroma del formaggio».

è stato così modificato:

«Stagionatura: il processo di stagionatura è portato a termine nella camera di stagionatura a una temperatura di **6-12**° *C e a un'umidità del* **75-85 %**.

Il processo di stagionatura inizia contemporaneamente alla lavorazione delle cagliate, e dovrebbe durare almeno **60 giorni** *a partire dalla data di inizio della lavorazione. In questo periodo i formaggi sono rivoltati e puliti secondo necessità, in modo che acquisiscano le proprie caratteristiche distintive. Durante il processo di stagionatura ha luogo una serie di trasformazioni fisiche e chimiche, che conferiscono al formaggio le sue proprietà organolettiche definitive. Tra queste trasformazioni le più importanti - a parte la perdita d'acqua per evaporazione - sono la degradazione delle proteine in amminoacidi e quella dei grassi in sostanze volatili, che daranno luogo, rispettivamente, alla base del gusto e dell'aroma del formaggio».*

Motivazione: Si propone di modificare le condizioni riguardanti la temperatura e la stagionatura delle cagliate.

È stato effettuato uno studio complementare da cui emerge che se le condizioni di lavorazione sono differenti, ciò non incide sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, che registra punteggi superiori a 55 in tutti i campioni valutati (prodotto idoneo).

Pertanto le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche non sono direttamente collegate alla variazione delle condizioni di stagionatura nell'intervallo studiato e non vi sono conseguenze significative.

Tale modifica non incide sulle caratteristiche essenziali né sull'autenticità del prodotto tutelato dalla denominazione di origine protetta.

Soppressione del settimo punto:

«Confezionamento ed etichettatura: l'etichettatura sarà adeguata costantemente alla Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad.»

Motivazione: la modifica è introdotta poiché il punto non contiene norme obbligatorie specifiche per la DOP. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

5.5. ***Legame a livello umano***

Questa modifica riguarda la sezione F («Legame con l'ambiente geografico»), Legame a livello umano, del disciplinare di produzione.

Modifica al paragrafo 4

il seguente testo:

«Ma soprattutto il legame a livello umano è implicito nell'essenza del prodotto, in particolare se si pensa al suo esclusivo metodo di produzione. Attualmente la produzione del formaggio continua a essere puramente artigianale e ad alta intensità di manodopera: ne deriva una produzione modesta che ha messo a repentaglio la sopravvivenza del prodotto. Al suo mantenimento ha contribuito soprattutto il lavoro delle donne che lo producono per il consumo in ambito familiare, e l'entusiasmo dell'unica produttrice che oggi presenta e commercializza il prodotto nelle fiere e nei mercati dei prodotti tradizionali in tutta la regione delle Asturie e in Spagna. Altrettanto importante è la collaborazione con i gruppi di sviluppo rurale della zona».

è stato così modificato:

«Ma soprattutto il legame a livello umano è implicito nell'essenza del prodotto, in particolare se si pensa al suo esclusivo metodo di produzione. Attualmente la produzione del formaggio continua a essere puramente artigianale e ad alta intensità di manodopera: ne deriva una produzione modesta che ha messo a repentaglio la sopravvivenza del prodotto. Al suo mantenimento ha contribuito soprattutto il lavoro delle donne che lo producono per il consumo in ambito familiare, e l'entusiasmo di **una sola produttrice, che per lungo tempo è stata l'unica a presentare** *e commercializzare il prodotto nelle fiere e nei mercati dei prodotti tradizionali in tutta la regione delle Asturie e in Spagna. Altrettanto importante è la collaborazione con i gruppi di sviluppo rurale della zona».*

Motivazione: si propone questa modifica in quanto attualmente il formaggio è prodotto da tre caseifici. La modifica non incide sulle caratteristiche del prodotto.

5.6. ***Struttura di controllo***

Questa modifica riguarda la sezione G del disciplinare di produzione («Verifica del rispetto del disciplinare di produzione»).

Dove è scritto:

«Verifica del rispetto del disciplinare di produzione.

Denominazione: Direzione generale per l'allevamento e il settore agroalimentare delle Asturie

Indirizzo: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Spagna

Tel. + 34 985105612. Fax +34 985105517

L'organismo di regolamentazione svolge funzioni di certificazione, monitoraggio e controllo, conformemente ai criteri di cui alla norma europea UNE-EN 45011.

La direzione generale per l'Allevamento e il settore agroalimentare è temporaneamente responsabile dello svolgimento di tali funzioni in attesa dell'istituzione dell'organismo di regolamentazione».

si è scritto:

«L'autorità competente per il controllo è la direzione generale del governo delle Asturie nel cui mandato rientrano le questioni agroalimentari.

Il controllo può essere delegato a un'entità che operi in qualità di organismo di certificazione del prodotto e sia accreditata ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065, o di altra eventuale norma che la sostituisca in futuro».

Motivazione: si propone questa modifica per aggiornare l'indirizzo della struttura di controllo; nonché per adattare l'organismo di regolamentazione e la relativa struttura di controllo sulla base del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e della legge 2/2019 delle Asturie, del 1º marzo 2019, sulla qualità dei prodotti alimentari, la qualità differenziata e le vendite dirette di prodotti alimentari (articolo 36).

5.7. ***Etichettatura***

Questa modifica riguarda la sezione H («Etichettatura») del disciplinare di produzione; il punto 3.7 («Norme specifiche in materia di etichettatura») del **documento unico vigente**; e il punto 3.6 («Norme specifiche in materia di etichettatura») della **proposta di documento unico** adattata alla struttura dell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione in cui i punti 3.3 e 3.4 sono fusi: ciò comporterà conseguenze per la numerazione del documento unico, a partire dal punto 3.3 dopo l'adattamento di quella struttura.

Modifica al paragrafo 1:

dove è scritto:

I formaggi della DOP «Queso Casín» destinati al consumo devono - oltre a rispettare le norme sull'etichettatura contenute nella normativa - essere identificati da una speciale etichetta supplementare numerata che garantisce l'identità del produttore.

si è scritto:

I formaggi della DOP «Queso Casín» destinati al consumo devono essere identificati da una speciale etichetta supplementare numerata che garantisce l'identità del produttore.

Motivazione: la modifica è introdotta poiché il punto non contiene norme obbligatorie specifiche per la DOP. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

Modifica al paragrafo 3

Dove è scritto:

«Marchi, emblemi, simboli, slogan promozionali o altri eventuali tipi di pubblicità utilizzati per il prodotto tutelato non possono essere usati, neppure dagli stessi titolari, per commercializzare formaggi non tutelati dalla DOP, né possono essere utilizzati in modo da indurre potenzialmente in errore i consumatori».

si è scritto:

«Le etichette commerciali specifiche di ciascun caseificio devono essere presentate all'organismo di regolamentazione».

Motivazione: modifica dovuta al corrispondente adattamento alla normativa vigente. Le modifiche non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

5.8 ***Soppressione delle prescrizioni legislative nazionali***

Soppressione della sezione I. Prescrizioni nazionali.

Sono abrogati i seguenti documenti:

— legge 25/1970, del 2 dicembre 1970, sulle vigne, i vini e i prodotti alcolici.

— Decreto 835/1972, del 23 marzo 1972, recante norme di esecuzione per la legge 25/1970.

— Legge 24/2003, del 10 luglio 2003, sulle vigne e i vini.

— Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza fra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

— Decreto **regio** 1414/2005, del 25 novembre 2005, sulla procedura di inoltro delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette e delle relative opposizioni.

Motivazione: si propone di sopprimere la sezione I del disciplinare di produzione vigente a norma dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, nonché a causa dell'abrogazione dei documenti citati.

DOCUMENTO UNICO

«Queso Casín»

N. CE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Queso Casín»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. ***Tipo di prodotto***

Classe 1.3. Formaggi

3.2. ***Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1:***

formaggio grasso, stagionato, lavorato a partire da latte vaccino intero e crudo, a coagulazione enzimatica e dalla pasta pressata, semidura o dura.

Le caratteristiche del formaggio al termine della stagionatura sono le seguenti:

caratteristiche fisico-chimiche:

— sostanza secca: 57 % almeno

— materia grassa nell'estratto secco, minimo: 45 %

— proteine nell'estratto secco, minimo: 35 %

caratteristiche fisiche e organolettiche:

— tipo e presentazione: da duro a semiduro, da stagionato mezzano a vecchio.

— Forma: cilindrico-discoidale irregolare, un lato presenta il marchio del caseificio ornato con motivi floreali, geometrici, simboli o il nome del produttore, diametro fino a un massimo di 20 cm e spessore fino a un massimo di 7 cm.

— Peso: tra 150 grammi e 1 000 grammi.

— Crosta: liscia, sottile e quasi inesistente, poiché, grazie alle successive pressature, la stagionatura avviene in modo uniforme e simultaneo all'interno e all'esterno, di modo che le due parti formino una massa compatta e densa, pulita, asciutta o lievemente unta. Il colore è giallo crema scuro e presenta toni biancastri. Sulla faccia superiore presenta in bassorilievo il sigillo proprio di ciascun caseificio.

— Pasta: soda, friabile, da semidura a dura, di color giallastro, priva di occhiatura, anche se può presentare piccole screpolature. Sminuzzabile al taglio. Al palato la struttura è burrosa. Consistenza omogenea e flessibile.

— Aroma forte e potente.

— Gusto: dipende dal processo di lavorazione, in particolare dal numero di volte che è sottoposto alla macchina impastatrice («máquina de rabilar»); quello più lavorato ha un gusto acre, piccante, forte, poiché restituisce l'aroma penetrante e rustico del burro stagionato dal tempo; la varietà meno lavorata offre i medesimi sapori, ma con intensità minore. In ogni caso il sapore è forte, ampio, persistente, piccante e leggermente amaro in coda, con un retrogusto forte.

3.3. ***Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)***

A) *Mangimi*

Il mangime destinato ai bovini che producono il latte che funge da materia prima per la lavorazione del «Queso Casín» si basa essenzialmente sulle risorse naturali della zona, mediante il pascolo integrato da cereali, leguminose e foraggi freschi e conservati.

B) *Materie prime*

latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale e facoltativamente cloruro di calcio.

Il latte impiegato per la lavorazione dei formaggi protetti è ottenuto da vacche sane appartenenti alle razze Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona e relativi incroci.

3.4. ***Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata***

Tutti i processi necessari per ottenere il «Queso Casín», produzione del latte, lavorazione del formaggio (coagulazione, sgocciolamento e impastamento), stagionatura e confezionamento hanno luogo nella zona geografica delimitata che comprende i comuni di Caso, Sobrescopio e Piloña.

3.5. ***Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

Confezionamento - Onde salvaguardare la qualità del prodotto, il confezionamento sarà realizzato prima della spedizione dai caseifici o dai locali di stagionatura, poiché il tipo di crosta tipico di questo formaggio, così sottile e delicata da potersi definire inesistente, fa sì che il prodotto sia più sensibile alle alterazioni della stessa, suscettibili di provocare cambiamenti nell'aspetto esterno e di favorire la contaminazione.

Inoltre poiché questo prodotto può essere consumato integralmente, il confezionamento risulta in pratica una necessità.

I materiali ammessi per il confezionamento sono la carta, il cartone, il legno o la plastica a uso alimentare o di altri tipi di imballaggio autorizzati dall'organismo di regolamentazione («Consejo regulador»).

3.6. ***Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

Oltre all'etichetta propria di ciascun caseificio, i formaggi protetti recheranno un'etichetta supplementare numerata e specifica destinata a garantire l'identità del prodotto.

Sull'etichetta dei formaggi protetti deve figurare in modo visibile la menzione «Denominación de Origen Protegida 'Queso Casín'» nonché il logotipo unico, dotato di quattro declinazioni cromatiche, per tutti gli operatori che commercializzino i formaggi protetti dalla DOP, di cui segue la riproduzione.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per la produzione lattiera, la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei formaggi protetti dal marchio DOP «Queso Casín» è situata nella zona meridionale delle Asturie, più precisamente nella sua parte centrorientale. La zona geografica si compone dei seguenti comuni: Caso, Sobrescobio e Piloña.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. ***Specificità della zona geografica***

Il territorio è delimitato dalla zona montagnosa centrorientale delle Asturie, il cui paesaggio caratteristico è disseminato di valli anguste separate da ampie creste rocciose. Il carattere montuoso del territorio è dato da una predominanza di pendenze ripide sulla maggior parte della superficie della zona. I rilievi medio-alti confluiscono verso una zona centrale concava e piana, che fa parte della depressione prelitoranea che la attraversa da est verso ovest e funge da letto del Piloña; questo fiume e l'Alto Nalón rappresentano i due maggiori corsi d'acqua della zona.

Fatta eccezione per i rilievi montagnosi più elevati, questo territorio ha un clima oceanico, temperato, con piogge delicate ma persistenti durante tutto l'anno, nonché un'oscillazione termica moderata.

Il carattere delle valli o conche fluviali circondate da montagne è inoltre causa dell'abbondanza di nebbie stagnanti. Tutti questi elementi riducono considerevolmente il soleggiamento nell'arco dell'anno.

La flora è determinata dalla presenza di numerose praterie da fieno e pascoli, oltre all'importante estensione delle foreste e delle zone coperte da arbusti o da affioramenti rocciosi sulle pendenze più ripide.

Le specie vegetali più interessanti rinvenibili sui pascoli e sui prati appartengono alla famiglia delle graminacee e delle leguminose.

In queste condizioni si sviluppa la tecnica casearia di lavorazione del «Queso Casín», che risponde all'esigenza di ottenere una forma di conservazione sicura e duratura in una zona ove le temperature miti e la predominanza di giorni piovosi e nuvolosi conferiscono il tipico grado di umidità atmosferica, che rende difficile il processo di stagionatura delle cagliate risultate dalla coagulazione del latte.

Così si è affermato l'impastamento come sistema consuetudinario ed esclusivo per riunire in una sola forma diverse cagliate di dimensioni ridotte. La ripetizione di questo processo dava rimpasti più asciutti e compatti, in grado di conservarsi più a lungo. L'impastamento serviva inoltre a incorporare il sale in modo omogeneo, distribuendo uniformemente i microrganismi della fermentazione e favorendo una stagionatura adeguata nel rispetto di alcune caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Il processo è rimasto manuale fino alla messa a punto di un macchinario apposito. Si tratta del tavolo o della macchina impastatrice («mesa» o «máquina de rabilar») che costituisce un adattamento di un attrezzo impiegato nella panetteria tradizione, detto la «bregadora» o «bregadera» e che era utilizzato collettivamente, nei cosiddetti «diis d'amasar» (giorni dell'impastamento), al fine di far fruttare le scarse risorse materiali e di snellire le fasi produttive, che anche così richiedevano un notevole impegno.

Nell'ambito di questo processo erano maneggiate cagliate semilavorate («gorollos») e formaggi di diversi artigiani che dovevano essere differenziati. La soluzione consisteva nel marchiare ciascun pezzo con un marchio caratteristico che consentisse l'identificazione rapida del proprietario. Nel caso delle cagliate semilavorate l'utensile impiegato a tal fine era denominato «ochavau»: un pezzo di legno cilindrico o fusiforme, decorato alle estremità con simboli semplici che si imprimevano sul «gorollo», tante volte quanti gli impasti ricevuti. Sulla forma di formaggio finita si usava il «marcu» o «cuñu», anch'esso di legno, di dimensioni e complessità tuttavia maggiori, dotato di una diversità di motivi, usato a fini decorativi e per identificare la produzione. Al giorno d'oggi è consuetudine che il «marcu» rechi il monogramma di ciascun produttore.

Questo sistema di lavorazione, specialmente l'impastamento, continua a essere esclusivo di questa varietà di formaggio, probabilmente a causa della sua complessità. Al suo mantenimento ha contribuito soprattutto il lavoro delle donne che lo producono per il consumo in ambito familiare, e l'entusiasmo di una produttrice che per lungo tempo è stata l'unica a presentare e commercializzare il prodotto nelle fiere e nei mercati dei prodotti tradizionali in tutta la regione delle Asturie e nel resto della Spagna. Altrettanto importante è la collaborazione con i gruppi di sviluppo rurale della zona.

5.2. ***Specificità del prodotto***

Il «Queso Casín» si identifica esternamente per l'aspetto peculiare conferitogli dal sigillo recante il logo di ciascun produttore, inciso con il punzone («marcu») sulla facciata superiore di ciascuna forma, occupandone l'intera superficie.

Il carattere particolare di questo formaggio è inoltre completato dalla forma cilindrico-discoidale irregolare, dalla crosta tanto sottile e delicata da risultare quasi impercettibile, compatta con la pasta interna, dalla sua pasta lavorata, dall'aroma e dal gusto forti e persistenti, che si accentuano con i successivi passaggi nell'impastatrice, e dalla sua composizione che ne fa uno dei formaggi più proteici della Spagna, se non del mondo, e uno di quelli col più basso tenore di umidità.

Questo formaggio è del tutto diverso dagli altri tipi di prodotti, anche da quelli delle località limitrofe. A tal proposito è di particolare importanza il confine del comune di Caso con quello del comune di Ponga, segnato da una serie di rilievi montuosi che costituiscono anche la divisione fra due tipi di formaggi tipici asturiani, il «Casín» e quello di Los Beyos.

Lo studio storico evidenzia la ricorrente importanza del «Queso Casín».

Enric Canut in «En el país de los 100 quesos» [Nel paese dei 100 formaggi], Barcellona 2000, sostiene che «il 'Queso Casín', per la sua lavorazione e per gli attrezzi rustici impiegati è probabilmente uno dei più antichi formaggi di tutta la Spagna».

Le testimonianze scritte relative al formaggio nei villaggi della zona risalgono al secolo XIV. «All'epoca dell'abbadessa Da Gontrodo, nel 1328 le masserie di San Salvador de Sobrecastiello si affittano per sette anni al prezzo di 70 maravedís da pagare ogni 1º settembre e di formaggi da cucinare, da pagare ogni [giorno di festa di] San Martino a novembre...».

Nel 1341 si rinviene ibidem «… e buoni formaggi da cucinare …».

Si rinvengono riferimenti a questo formaggio negli scritti di Jovellanos (secolo XVIII), nel «Diccionario Geográfico de Madoz» [dizionario geografico di Madoz], pubblicato agli inizi del secolo XIX e nel «Curso de Agricultura Elemental» [Corso elementare di agricoltura] di Dionisio Martín Ayuso, pubblicato sul finire del secolo XIX.

In «Asturias» di O. Bellmut e Fermin Canella (Gijón 1900), tra i formaggi più famosi, la cui fama travalica i confini delle Asturie, si cita quello di Caso. Nello stesso senso si esprimono F. Requejo e M. Tortosa in «Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial» (Madrid 1903).

Il volume «Comer en Asturias» [Mangiare nelle Asturie] (Madrid 1980) di Eduardo Méndez Riestra menziona tra i formaggi prodotti nella regione il Casín, come fanno anche Carlos Mero González, nella sua «Guía Práctica de los quesos de España» [Guida pratica dei formaggi di Spagna] (Madrid 1983) e Simone Ortega nella «Tabla de quesos españoles» [Tavola dei formaggi spagnoli] (Madrid 1983).

In «El Gran Libro de la Cocina Asturiana» [Il grande libro della cucina asturiana] il chimico e scrittore J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) sostiene che il «Queso Casín» è il più rappresentativo della zona centromeridionale delle Asturie.

5.3 ***Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP)***

l'orografia accidentata ha rappresentato il fattore determinante per l'uso delle eccedenze lattiere nella lavorazione del formaggio, poiché le difficoltà derivate dalle scarse possibilità di comunicazione facevano sì che il latte potesse essere utilizzato solo per la lavorazione di formaggi e di burro.

L'insieme dei fattori naturali ha condizionato lo sviluppo di questa specifica varietà casearia. Da un lato l'orografia ha favorito un paesaggio di praterie basse e di pascoli di montagna, dotati di una straordinaria diversità nella flora e nella vegetazione, che influenza direttamente l'alimentazione del bestiame destinato alla produzione lattiera, che fruisce di queste risorse attraverso sistemi tradizionali di allevamento.

D'altro lato il clima, le precipitazioni leggere e abbondanti, regolari durante tutto l'anno, nonché lo scarso soleggiamento e le condizioni termiche moderate rappresentano le caratteristiche ideali per mantenere una produzione foraggera propria e per consentire alle mandrie di pascolare tutto l'anno.

Tutto il latte utilizzato nella lavorazione del «Queso Casín» trae origine dal bestiame che pascola regolarmente tutto l'anno nei prati e nei pascoli della zona.

I metodi di lavorazione furono stabiliti dai primi produttori, gli allevatori dell'epoca che dovettero adattarsi alla situazione imposta dalle condizioni ambientali della regione, con l'intento di prolungare i tempi di conservazione di un prodotto deperibile, creando una varietà di formaggio unica, le cui caratteristiche sono diretta conseguenza di un insieme di fattori naturali e della forma di lavorazione peculiare (e in ultima analisi ne sono determinate).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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