CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2023/C 17/09)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

"**Queso Casín**"

ES Nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Queso Casín" Regulatīvā padome

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 *Llanera* (Astūrija), Spānija

Tālr. +34 985264200

E-pasts: casin@dopquesocasin.es

Internets: http://www.dopquesocasin.es/

Regulatīvā padome ir grupa, kura pārstāv operatorus un kurai ir oficiāli uzticēta ACVN pārvaldība saskaņā ar spēkā esošo tiesību aktu noteikumiem (Lauku lietu un teritoriālās kohēzijas departamenta 2020. gada 31. jūlija Rezolūcija, ar ko apstiprina Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Queso Casín" regulatīvās padomes statūtus); tās kompetencē ir grozījumu ierosināšana produkta specifikācijā.

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

SPĀNIJA

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☐ Produkta nosaukums

☒ Produkta apraksts

☒ Ģeogrāfiskais apgabals

☒ Izcelsmes apliecinājums

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

☒ Ražošanas metode

☒ Saikne

☒ Marķējums

☒ Cits [norādīt]

— Kontroles institūcija

— Atbilstības produkta specifikācijai pārbaude

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

Ierosinātie grozījumi ir saistīti ar vajadzību pielāgot produkta specifikāciju, norādot aizsargāto sieru fizikālās īpašības, faktiskos ražošanas procesus, ražošanas periodus, pārbaudes struktūru un standartu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Grozījumu mērķis ir stiprināt saikni starp produktu un apkārtējo vidi, vienlaikus saglabājot galaprodukta autentiskumu, kvalitāti un īpašības un nodrošinot tā atbilstību akreditācijai.

5.1. ***Fizikālās īpašības***

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B iedaļu "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. punktu "Produkta apraksts".

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Kad siers nogatavojies, tam ir šādas īpašības.

Fizikālķīmiskās īpašības:

Sausna vismaz	57 %
Tauku saturs sausnā vismaz	45 %
Olbaltumvielu saturs sausnā vismaz	35 %

Fizikālās un organoleptiskās īpašības:

Veids un noformējums: ciets vai pusciets, vidēji ilgi gatavināts vai pilnīgi nogatavināts.

Forma: neregulārs cilindrs vai ripa, priekšpusē iespiesti ziedu vai ģeometriski motīvi, ražotāja simboli vai vārds. Rituļa diametrs 10–20 cm un augstums 4–7 cm.

Svars: no 250 līdz 1 000 gramiem.

Miza: gluda, plāna, var teikt, ka sieram nav mizas, jo, veicot secīgu mīcīšanu, nogatavināšanās notiek vienmērīgi un vienlaikus gan iekšpusē, gan ārpusē; āriene un iekšiene veido kompaktu un saistītu masu, tā ir tīra, sausa vai nedaudz taukaina. Masa ir krēmīgi tumšdzeltenā krāsā ar baltganām nokrāsām. Rituļa augšpusē reljefā ir katra ražotāja raksturīgais spiedogs.

Masa: stingra, irdena, puscieta vai gandrīz cieta, dzeltenīgā krāsā, bez acojuma, bet pieļaujamas nelielas plaisiņas. Griežot drūp. Ēdot jūtams taukainums. Plastiska un viendabīga konsistence.

Smarža: spēcīga un dominējoša.

Garša: atkarīga no ražošanas procesa, jo īpaši no tā, cik reizes masa mašīnā tiek mīcīta. Vairāk mīcītajai masai ir asa, pikanta, spēcīga, nepieradušam patērētājam neierasta garša, tai ir asa un robusta nostāvējuša sviesta smarža; mazāk mīcītai masai ir tāda pati garša, lai gan tai ir mazāka intensitāte. Jebkurā gadījumā garša ir spēcīga, plaša, noturīga, pikanta un ar nedaudz rūgtu pēcgaršu.

Mikrobioloģiskās īpašības:

atbilst spēkā esošo normatīvo aktu prasībām."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kad siers nogatavojies, tam piemīt turpmāk aprakstītās īpašības.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

Minimālais sausnas saturs	57 %
Minimālais tauku saturs sausnā	45 %
Minimālais olbaltumvielu saturs sausnā	35 %

Fizikālās un organoleptiskās īpašības:

Veids un noformējums: ciets vai pusciets, vidēji ilgi gatavināts vai pilnīgi nogatavināts.

Forma: neregulārs diskveida cilindrs, vienā pusē iespiesti ziedu vai ģeometriski motīvi, simboli vai ražotāja vārds. Rituļa diametrs — līdz 20 cm, augstums — līdz 7 cm.

Svars: no 150 līdz 1 000 gramiem.

Miza: gluda, plāna, var teikt, ka sieram nav mizas, jo, veicot secīgu mīcīšanu, nogatavināšanās notiek vienmērīgi un vienlaikus gan iekšpusē, gan ārpusē; āriene un iekšiene veido kompaktu un saistītu masu, tā ir tīra, sausa vai nedaudz taukaina. Masa ir krēmīgi tumšdzeltenā krāsā ar baltganām nokrāsām. Rituļa augšpusē reljefā ir katra ražotāja raksturīgais spiedogs.

Masa: stingra, irdena, puscieta vai gandrīz cieta, dzeltenīgā krāsā, bez acojuma, bet pieļaujamas nelielas plaisiņas. Griežot drūp. Ēdot jūtams taukainums. Plastiska un viendabīga konsistence.

Smarža: spēcīga un dominējoša.

Garša: atkarīga no ražošanas procesa, jo īpaši no tā, cik reizes masa mašīnā tiek mīcīta. Vairāk mīcītai masai ir asa, pikanta, spēcīga garša, tai ir asa un robusta nostāvējuša sviesta smarža; mazāk mīcītai masai ir tāda pati garša, lai gan tai ir mazāka intensitāte. Jebkurā gadījumā garša ir spēcīga, plaša, noturīga, pikanta un ar nedaudz rūgtu un spēcīgu pēcgaršu."

Pamatojums: šis grozījums ir ierosināts, ņemot vērā vajadzību noteikt izmērāmus un objektīvus organoleptiskos deskriptorus un iekļaut mazāka izmēra siera produkciju, ko pašlaik patēriņam pieprasa restorāni un kas vēl nav iekļauta produkta specifikācijā, lai to varētu uzraudzīt.

Ir veikts pētījums par jauno izmēru siera īpašībām, kurā secināts, ka produkta, kas sver mazāk nekā 250 g (150 g), fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības netiek ietekmētas, jo visiem novērtētajiem (piemērota produkta) paraugiem piešķirtais punktu skaits pārsniedz 55; tāpēc fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības nav tieši saistītas ar produkta svaru.

Šīs izmaiņas neietekmē ar ACVN apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

5.2. ***Ģeogrāfiskais apgabals***

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas C iedaļu ("Ģeogrāfiskais apgabals").

Ir grozīta ceturtā rindkopa.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Tās atrodas Astūrijas vidusdaļas austrumos, un to ģeogrāfiskā platība ir 66 068 ha, no kuriem 21 642 ha tiek izmantoti ganībām."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Tās atrodas Astūrijas vidusdaļas austrumos, un to ģeogrāfiskā platība ir 66 068 ha."

Pamatojums: ganībām izmantoto hektāru skaita svītrošana no ģeogrāfiskās platības tiek ierosināta, jo ganībām izmantotā platība laika gaitā mainās. Šis svītrojums neietekmē ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības vai autentiskumu.

5.3. ***Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā***

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas D iedaļu ("Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā").

Atbilstība standartam UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontroles funkcijas nav saistītas ar Regulatīvo padomi, kas tiek uzskatīta par pārvaldības iestādi.

Tiek ierosināts mainīt Regulatīvās padomes pārbaudes funkcijas. Kompetentajai iestādei minētās kontroles darbības būtu jādeleģē kontroles institūcijai saskaņā ar Astūrijas 2019. gada 1. marta Likuma Nr. 2/2019 par pārtikas kvalitāti, diferencētu kvalitāti un pārtikas produktu tiešu pārdošanu 36. pantu. Rindkopas, uz kurām attiecas grozījuma pieteikums: pirmā, ceturtā, piektā, sestā, astotā, trīspadsmitā, četrpadsmitā, piecpadsmitā, sešpadsmitā, septiņpadsmitā, astoņpadsmitā, deviņpadsmitā un divdesmitā.

Grozījums pirmajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Lai pārliecinātos, ka produkta izcelsme ir apgabalā un ka tas atbilst produkta specifikācijā noteiktajām prasībām, Regulatīvās padomes pārbaudes struktūra regulāri pārbauda siernīcas un piena piegādātājus un nodrošina izsekojamību."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Lai pārliecinātos, ka produkta izcelsme ir apgabalā un ka tas atbilst produkta specifikācijā noteiktajām prasībām, Regulatīvās padomes kontroles institūcija regulāri pārbauda siernīcas un lauksaimniekus un nodrošina izsekojamību."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065, un reģistrus, kuri noteikti ACVN "Queso Casín" pārvaldības struktūras jaunajos statūtos, kas apstiprināti 2020. gada 11. augustā. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums ceturtajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Lai nodrošinātu, ka pienu iegūst apgabalā, Padome izveido piegādātāju reģistru, kurā iekļauj lauksaimniekus, kas piegādā pienu tieši siernīcām, un piegādātājus, kuri savāc pienu, ievērojot maršrutā iekļautus savākšanas ceļus. Visus datus par savākšanas ceļu katru dienu reģistrē, izmantojot datorizētu sistēmu, lai parādītu izsekojamību no izcelsmes saimniecības līdz nodošanai siernīcā (izcelsmes saimniecības, piena daudzums, savākšanas datums un laiks, piena galamērķis, daudzums, nodošanas datums un laiks)."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Lai nodrošinātu, ka pienu iegūst apgabalā, Padome izveido saimniecību reģistru."

Pamatojums: grozījums saistīts ar pārbaudes darbības nošķiršanu no pašuzraudzības un sistēmas pielāgošanu atbilstīgi kontroles institūcijas deleģētajiem uzdevumiem saskaņā ar standarta UNE-EN ISO/IEC 17065 prasībām un reģistriem, kas noteikti ACVN "Queso Casín" pārvaldības struktūras jaunajos statūtos, kuri apstiprināti 2020. gada 11. augustā. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums piektajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Regulatīvā padome, veicot pārbaudi un sertifikāciju, pārliecinās, vai piens un tā ražošanas metode atbilst spēkā esošajiem standartiem."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kontroles institūcija, veicot pārbaudi un sertifikāciju, pārliecinās, vai piens un tā ražošanas metode atbilst spēkā esošajiem standartiem."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums sestajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Siernīcām, kurās jāražo sieri, par ko atbildēs Regulatīvā padome, kā arī nogatavināšanas un uzglabāšanas telpām pēc šajā dokumentā noteikto prasību izpildes un pārbaužu izturēšanas jāsaņem Regulatīvās padomes atļauja un jātiek ierakstītām attiecīgajā šim nolūkam atļauto telpu reģistrā."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Siernīcām, kurās jāražo sieri, kas tiks apzīmēti ar ACVN, kā arī nogatavināšanas un uzglabāšanas telpām pēc šajā dokumentā noteikto prasību izpildes un pārbaužu izturēšanas jātiek ierakstītām attiecīgajā šim nolūkam atļauto telpu reģistrā."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums astotajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Tiem jāveic vismaz turpmāk minētā uzskaite, ko pārbauda Regulatīvās padomes kontroles institūcija."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Tiem jāveic vismaz turpmāk minētā uzskaite, ko pārbauda kontroles institūcija."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums devītajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Izejvielu reģistrs: satur informāciju par izcelsmi, datumu un saņemto daudzumu. Šos datus pamato ar attiecīgajiem dokumentiem, kas piena gadījumā ir rēķini un izkraušanas pavadzīmes, kuros iekļautā informācija atbilst informācijai, kas norādīta tā transportlīdzekļa pārvadājumu žurnālos, kurš savācis un piegādājis pienu."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Izejvielu reģistrs: satur informāciju par izcelsmi, datumu un saņemto daudzumu. Šos datus pamato ar attiecīgajiem dokumentiem, kas piena gadījumā var būt rēķini vai piena piegādes pavadzīmes."

Pamatojums: izmaiņas tiek ierosinātas, lai pielāgotos produkta sertifikācijas sistēmai, kas atbilst ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Queso Casín" apzīmētā produkta specifikācijai, saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065.

Iepriekšējā rindkopā pārbaudes metode ir izklāstīta pārāk konkrēti, un tas pārbaužu sistēmu var padarīt nevajadzīgu. Ja tiek nodrošināta izsekojamības kontrole, kontroles institūcija var veikt pārbaudes dažādos veidos, pamatojoties uz informācijas pieejamību.

Grozījums trīspadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Regulatīvā padome ar savas kontroles institūcijas starpniecību nosaka ar ACVN apzīmēto sieru piemērotību, un piemēroti var būt tikai tādi sieri, kas atbilst apstiprinātajām un produkta specifikācijā noteiktajām prasībām."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kontroles institūcija pārbauda ar ACVN apzīmēto sieru piemērotību, un piemēroti var būt tikai tādi sieri, kas atbilst apstiprinātajām un produkta specifikācijā noteiktajām prasībām."

Pamatojums: grozījums saistīts ar pārbaudes darbības nošķiršanu no pašuzraudzības un sistēmas attiecīgu pielāgošanu pārbaudes struktūrai deleģētajām funkcijām saskaņā ar standarta UNE-EN ISO/IEC 17065 prasībām. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums četrpadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Regulatīvā padome uzrauga un nodrošina produktu identifikāciju un izcelsmi, piestiprinot tās izdotu un apstiprinātu numurētu kontroletiķeti. Tā nodrošina vajadzīgo skaitu numurēto kontroletiķešu atkarībā no sertificēto sieru skaita."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kontroles institūcija pārbauda produktu identifikāciju un izcelsmi, pārliecinoties, vai sieram ir piestiprināta numurēta kontroletiķete, ko izdevusi un apstiprinājusi Regulatīvā padome. Regulatīvā padome nodrošina vajadzīgo skaitu numurētu kontroletiķešu atkarībā no operatora kvalificēto sieru skaita."

Pamatojums: grozījums saistīts ar pārbaudes darbības nošķiršanu no pašuzraudzības un sistēmas attiecīgu pielāgošanu pārbaudes struktūrai deleģētajām funkcijām saskaņā ar standarta UNE-EN ISO/IEC 17065 prasībām. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums piecpadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Regulatīvā padome veic regulāras pārbaudes saimniecībās un siernīcās, lai pārliecinātos, ka ir saglabāti apstākļi, kuru dēļ piešķirta sertifikācija, un tādējādi ļautu arī turpmāk izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Queso Casín". Tā arī regulāri ņem izejvielu paraugus saimniecībās un izejvielu un produktu paraugus siernīcās."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kontroles institūcija veic regulāras pārbaudes saimniecībās un siernīcās, lai pārliecinātos, ka ir saglabāti apstākļi, kuru dēļ piešķirta sertifikācija, un tādējādi ļautu arī turpmāk izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Queso Casín". Tā arī regulāri ņem izejvielu paraugus saimniecībās un izejvielu un kvalificēto produktu paraugus siernīcās."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums sešpadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Operatori, kuru produkti atbilst paredzētajiem nosacījumiem, no Regulatīvās padomes saņems atbilstības sertifikātu, ko parakstījis padomes priekšsēdētājs.”

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Operatori, kuru produkti atbilst paredzētajiem nosacījumiem, no kontroles institūcijas saņems atbilstības sertifikātu”.

Pamatojums: lai visā lēmumu pieņemšanas procesā nodrošinātu kontroles institūcijas objektivitāti, tiek ierosināts grozīt rindkopu, kas attiecas uz Padomes priekšsēdētāja funkcijām, nosakot, ka saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 par personas iecelšanu šajā amatā ir atbildīga kontroles struktūra.

Svītrota Regulatīvās padomes veikto pārbaužu tabula un šāda rindkopa:

“Šajā tabulā ir norādītas pārbaudes, kas Regulatīvajai padomei jāveic attiecībā uz dažādajiem operatoriem, lai pārliecinātos, ka ar ACVN “Queso Casín” apzīmēto sieru izcelsme ir apgabalā. Minētās pārbaudes ietver vizuālu pārbaudi, dokumentu pārbaudi un attiecīgo paraugu ņemšanu.”

Pamatojums: svītrojums ir ticis ierosināts, lai pielāgotos produkta sertifikācijas sistēmai, kas atbilst ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Queso Casín” apzīmētā produkta specifikācijai, saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065.

Grozījums astoņpadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Lai varētu uzraudzīt sieru ražošanas procesus un apliecināt ar ACVN apzīmētā produkta izcelsmi un kvalitāti, operatoriem, kas atbild par saimniecībām, siernīcām un nogatavināšanas un uzglabāšanas telpām, ir jāaizpilda vajadzīgie apliecinošie dokumenti attiecībā uz katru no šajā dokumentā noteiktajām prasībām. Minētos dokumentus un reģistrus pārbaudīs Regulatīvā padome.”

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Lai varētu uzraudzīt sieru ražošanas procesus un apliecināt ar ACVN apzīmētā produkta izcelsmi un kvalitāti, operatoriem, kas atbild par saimniecībām, siernīcām un nogatavināšanas un uzglabāšanas telpām, ir jāveic uzskaite, kas apliecina atbilstību katrai no šajā dokumentā noteiktajām prasībām. Minētos dokumentus un reģistrus pārbaudīs kontroles institūcija.”

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums deviņpadsmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Saskaņā ar visām iepriekš minētajām prasībām aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Queso Casín” drīkst izmantot tikai tiem sieriem, kuri iegūti no piena, ko piegādājuši reģistrēti piegādātāji, un kuri ražoti Regulatīvās padomes reģistrā iekļautajās siernīcās saskaņā ar šajā dokumentā noteiktajiem standartiem.”

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Saskaņā ar visām iepriekš minētajām prasībām aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Queso Casín” drīkst izmantot tikai tiem sieriem, kuri iegūti no piena, ko piegādājuši reģistrēti lauksaimnieki, un kuri ražoti Regulatīvās padomes reģistrā iekļautajās siernīcās saskaņā ar šajā dokumentā noteiktajiem standartiem, un kurus kontroles institūcija ir novērtējusi un sertificējusi saskaņā ar noteiktajām pārbaudēm.”

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065, un reģistrus, kuri noteikti ACVN “Queso Casín” pārvaldības struktūras jaunajos statūtos, kas apstiprināti 2020. gada 11. augustā. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums divdesmitajā rindkopā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Regulatīvā padome jebkurā posmā var konstatēt produkta vai tā ražošanas paņēmienu neatbilstību."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kontroles institūcija jebkurā posmā var konstatēt produkta vai tā ražošanas paņēmienu neatbilstību."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

5.4. ***Ražošanas metode***

Šis grozījums attiecas uz E iedaļu ("Ražošanas metode") produkta specifikācijā un 3.3. punktu ("Dzīvnieku barība"), 3.4. punktu ("Izejvielas") un 3.7. punktu ("Īpaši noteikumi marķēšanai") pašreizējā vienotajā dokumentā, kā arī 3.3. punktu ("Dzīvnieku barība un izejvielas") un 3.6. punktu ("Marķēšanas īpašie noteikumi") ierosinātajā vienotajā dokumentā, kas pielāgots Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ([2]) I pielikuma veidlapai, kurā 3.3. punkts ir apvienots ar 3.4. punktu, tāpēc pēc sagatavotā vienotā dokumenta teksta pielāgošanas tiks ietekmēta tā numerācija, sākot no 3.3. punkta.

Grozījums 1. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Piena izcelsme un īpašības. Pienu, ko izmanto aizsargāto sieru ražošanai, piegādā piegādātāji, kas uzskaitīti attiecīgajā Regulatīvās padomes reģistrā."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Piena izcelsme un īpašības. Pienu, ko izmanto aizsargāto sieru ražošanai, piegādā lauksaimnieki, kas uzskaitīti attiecīgajā Regulatīvās padomes reģistrā un ko novērtējusi kontroles institūcija."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir pielāgot sistēmu, ņemot vērā kontroles institūcijas uzdevumus, kas deleģēti saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065, un reģistrus, kuri noteikti ACVN "Queso Casín" pārvaldības struktūras jaunajos statūtos, kas apstiprināti 2020. gada 11. augustā. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums 2. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"To liellopu barība, no kuriem iegūst pienu. Barības pamatā ir tieša apgabala dabisko resursu izmantošana, jo govis faktiski visu gadu atrodas ganībās, un to barību papildina zaļbarība un siens, kas iegūts paša ražotāja saimniecībā, kurā izveidota ganību izmantošanas rotācijas sistēma. Tās ir mazas, ģimenes saimniecības, kurās ir neliels lauksaimniecības dzīvnieku skaits un kurās ārkārtīgi svarīga ir lauksaimniecības dzīvnieku labturība, un kurās lauksaimniecības dzīvnieki paliek kūtīs tikai slaukšanas laikā un naktī.

Tāpēc barības izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Izņēmuma kārtā, ja nelabvēlīgu laikapstākļu dēļ ar pašu saimniecībā iegūto lopbarību nepietiek, barības devas var papildināt ar nelielu daudzumu ārpus apgabala audzētu graudaugu un pākšaugu."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"To liellopu barība, no kuriem iegūst pienu. Barības pamatā ir tieša apgabala dabisko resursu izmantošana, un to papildina svaiga un konservēta lopbarība, graudaugi un pākšaugi."

Pamatojums: lauksaimniecības dzīvnieku barošanu kā noteicošo faktoru produkta ražošanā tiek ierosināts pielāgot 1. panta 1. punktam Komisijas Deleģētajā regulā (ES) Nr. 664/2014 ([3]), ar ko papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012. Šis grozījums nemaina ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

([2]) OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.
([3]) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Grozījums 3. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Piena recināšana. Recināšanai izmanto enzīmus, un to izraisa teļa himozīns vai recinātājs, kā arī fermentācijas vielas un kalcija hlorīds, ko izmanto tādā precīzā devā, kas vajadzīga recekļa iegūšanai recināšanas mucās. Procesu veic aptuveni 45 minūtes 30–35 °C temperatūrā, pēc tam recekli sadala ar recekļa nažiem. Temperatūru paaugstina par aptuveni 2 °C, un vienlaikus recekli maisa vismaz 10 minūtes, līdz izveidojas lazdu riekstu lieluma graudi. Pēc tam to vēl vismaz 10 minūtes atpūtina.”

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Piena recināšana. Recināšanai izmanto enzīmus, un to izraisa teļa himozīns vai recinātājs, kā arī fermentācijas vielas un pēc izvēles kalcija hlorīds, ko izmanto tādā precīzā devā, kas vajadzīga recekļa iegūšanai recināšanas mucās. Procesu veic aptuveni 45 minūtes 30–35 °C temperatūrā, pēc tam recekli sadala ar recekļa nažiem. Temperatūru paaugstina par aptuveni 2 °C, un vienlaikus recekli maisa vismaz 10 minūtes, līdz izveidojas lazdu riekstu lieluma graudi. Pēc tam to vēl vismaz 10 minūtes atpūtina.”

Pamatojums: šis grozījums ir ierosināts, jo kalcija hlorīda izmantošana nav obligāta. Šis grozījums nemaina ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

Grozījums 4. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Recekļa notecināšana. Pēc tam recekli vairākas stundas atstāj marlē vai notecināšanas ierīcē (plastmasas tvertne ar caurumiem), lai varētu iztecēt šķidrums. Šo procesu turpina žāvēšanas telpā, kur recekli atstāj uz marles 15–20 °C temperatūrā trīs dienas vai ilgāk. To katru dienu apgriež, līdz viss šķidrums ir notecējis. Šajā laikā notiek arī pienskābes fermentācija.”

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Recekļa notecināšana. Pēc tam recekli vairākas stundas atstāj marlē vai notecināšanas ierīcē, lai varētu iztecēt šķidrums. Šo procesu turpina žāvēšanas telpā, kur recekli atstāj uz marles vai notecināšanas ierīcēs 14–20 °C temperatūrā trīs dienas vai ilgāk. To katru dienu apgriež, līdz viss šķidrums ir notecējis. Šajā laikā notiek arī pienskābes fermentācija.”

Pamatojums: grozījums ir saistīts ar to materiālu un aprīkojuma pielāgošanu, ko pašlaik izmanto notecināšanai.

Ir veikts pamatojošs pētījums, kurā secināts, ka, ražojot produktu dažādos ražošanas apstākļos, tā fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības netiek ietekmētas, jo visiem novērtētajiem (piemērota produkta) paraugiem piešķirti vairāk nekā 55 punkti.

Tāpēc fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības nav tieši saistītas ar pētītajiem atšķirīgajiem nogatavināšanas apstākļiem, un minētie apstākļi tās būtiski neietekmē.

Šis grozījums nemaina ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

Grozījums 5. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

“Mīcīšana. Pēc tam masu sāk mīcīt mīcīšanas mašīnā un pievieno daļu sāls. Mašīnā, kas sastāv no diviem motora darbinātiem veltņiem, kuri griežas pretējos virzienos, siera masu mīca vairākas reizes, lai tā kļūtu viendabīgāka. Dažos mīcīšanas ciklos pievieno sāli. No recekļa (t. s. “gorollos”) ar rokām izveido siera rituļus nošķeltas piramīdas formā, un pēc tam tos piecas dienas līdz divas nedēļas glabā žāvēšanas kamerā 15–20 °C temperatūrā. Rituļus katru dienu apgriež. “Gorollos” mašīnā var mīcīt tik reižu, cik vajadzīgs, lai iegūtu ražotājam vēlamo konsistenci.

Jo vairāk mīcīšanas ciklu tiks veikts, jo siers būs gludāks un viendabīgāks, labāk gatavosies un tam būs izteiktāka garša.

Visbeidzot, siera rituli izveido vai nu diskveida cilindra formā, vai kūkas formā (ko panāk, vispirms izveidojot lodi un pēc tam saplacinot katru pusi, līdz panākts vēlamais izskats), un augšpusi marķē, izmantojot spiedogu vai zīmogu ar ražotāja logotipu. Pēc tam sieru vismaz divas dienas atkal tur žāvēšanas kamerā. Ar "Marcu Casín" spiedogu sieru ne tikai identificē, bet arī uzlabo tā izskatu, un tas aizņem visu redzamo siera augšpusi."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Produkta mīcīšana. Masu vairākas reizes mīca mīcīšanas mašīnā. Dažos mīcīšanas ciklos pievieno sāli. No recekļa (t. s. "gorollos") ar rokām izveido siera rituļus nošķeltas piramīdas formā, un pēc tam tos piecas dienas līdz divas nedēļas glabā žāvēšanas kamerā 14–20 °C temperatūrā. "Gorollos" mašīnā var mīcīt tik reižu, cik vajadzīgs, lai iegūtu ražotājam vēlamo konsistenci.

Jo vairāk mīcīšanas ciklu tiks veikts, jo siers būs gludāks un viendabīgāks, labāk gatavosies un tam būs izteiktāka garša.

Visbeidzot, siera rituli ar rokām izveido vai nu diskveida cilindra formā, vai kūkas formā, un augšpusi marķē, izmantojot spiedogu vai zīmogu ar ražotāja logotipu. Pēc tam sieru vismaz vienu dienu atkal tur žāvēšanas kamerā. Ar "Marcu Casín" spiedogu sieru ne tikai identificē, bet arī uzlabo tā izskatu, un tas aizņem visu redzamo siera augšpusi."

Pamatojums: grozījums ir saistīts ar mīcīšanas sistēmas, izmantotā aprīkojuma, temperatūras un žāvēšanas laika pielāgošanu.

Ir veikts pamatojošs pētījums, kurā secināts, ka, ražojot produktu dažādos ražošanas apstākļos, tā fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības netiek ietekmētas, jo visiem novērtētajiem (piemērota produkta) paraugiem piešķirti vairāk nekā 55 punkti.

Tāpēc fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības nav tieši saistītas ar pētītajiem atšķirīgajiem nogatavināšanas apstākļiem, un minētie apstākļi tās būtiski neietekmē.

Šis grozījums nemaina ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

Grozījums 6. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Nogatavināšana. Nogatavināšanas procesu veic nogatavināšanas kamerā 8–10 °C temperatūrā 80 % mitrumā.

Nogatavināšanas process sākas recekļa gatavošanas brīdī, un tam būtu jāilgst vismaz divus mēnešus, skaitot no recekļa gatavošanas dienas. Šajā laikā siera rituļus pēc vajadzības apgriež un notīra, lai tie iegūtu tiem raksturīgās īpašības. Nogatavināšanas laikā norit virkne fizikālu un ķīmisku pārmaiņu, kas piešķir sieram tā galīgās organoleptiskās īpašības. Visbūtiskākās no tām, izņemot ūdens zudumu iztvaikošanas rezultātā, ir olbaltumvielu sadalīšanās aminoskābēs un tauku sadalīšanās gaistošās vielās, kas attiecīgi rada pamatu siera garšai un smaržai."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Nogatavināšana. Nogatavināšanas procesu veic nogatavināšanas kamerā 6–12 °C temperatūrā 75–85 % mitrumā.

Nogatavināšanas process sākas recekļa gatavošanas brīdī, un tam būtu jāilgst vismaz 60 dienas, skaitot no recekļa gatavošanas dienas. Šajā laikā siera rituļus pēc vajadzības apgriež un notīra, lai tie iegūtu tiem raksturīgās īpašības. Nogatavināšanas laikā norit virkne fizikālu un ķīmisku pārmaiņu, kas piešķir sieram tā galīgās organoleptiskās īpašības. Visbūtiskākās no tām, izņemot ūdens zudumu iztvaikošanas rezultātā, ir olbaltumvielu sadalīšanās aminoskābēs un tauku sadalīšanās gaistošās vielās, kas attiecīgi rada pamatu siera garšai un smaržai."

Pamatojums: tiek ierosināts grozīt nosacījumus attiecībā uz recekļa nogatavināšanas temperatūru un ilgumu.

Ir veikts pamatojošs pētījums, kurā secināts, ka, ražojot produktu dažādos ražošanas apstākļos, tā fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības netiek ietekmētas, jo visiem novērtētajiem (piemērota produkta) paraugiem piešķirti vairāk nekā 55 punkti.

Tāpēc fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības nav tieši saistītas ar nogatavināšanas apstākļu atšķirībām pētītajā diapazonā un tās būtiski neietekmē.

Šis grozījums nemaina ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

Svītrots 7. punkts:

"Iepakojums un marķējums. Marķējumu pielāgo tā, lai tas vienmēr atbilstu vispārīgajiem noteikumiem, kas reglamentē pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklamēšanu."

Pamatojums: grozījums izdarīts, jo tekstā nav iekļauti obligāti noteikumi, kas attiecas uz ACVN. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

5.5. ***Cilvēciskā saikne***

Šis grozījums attiecas uz F iedaļas ("Saikne ar ģeogrāfisko vidi"), apakšiedaļu par cilvēcisko saikni produkta specifikācijā.

Grozījums 4. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Tomēr pirmām kārtām šā produkta būtība ir neapšaubāmi saistīta ar cilvēcisko saikni, jo īpaši runājot par tā ekskluzīvo ražošanas metodi. Pašlaik šo sieru joprojām ražo tikai amatnieciski, un tas ir ļoti darbietilpīgs process, tāpēc ražošanas apjoms ir zems un siera pastāvēšana ir apdraudēta. Tā saglabāšanu galvenokārt veicinājušas sievietes, kas sieru gatavoja ģimenes patēriņam, kā arī tāda viena ražotāja entuziasms, kurš pašlaik ar šo produktu piedalās izstādēs un to tirgo gadatirgos un tradicionālo produktu tirgos Astūrijas apgabalā un visā Spānijā. Liela nozīme ir arī apgabala lauku attīstības grupu līdzdalībai."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Tomēr pirmām kārtām šā produkta būtība ir neapšaubāmi saistīta ar cilvēcisko saikni, jo īpaši runājot par tā ekskluzīvo ražošanas metodi. Pašlaik šo sieru joprojām ražo tikai amatnieciski, un tas ir ļoti darbietilpīgs process, tāpēc ražošanas apjoms ir zems un siera pastāvēšana ir apdraudēta. Tā saglabāšanu galvenokārt veicinājušas sievietes, kas sieru gatavoja ģimenes patēriņam, kā arī viena ražotāja entuziasms, kurš ilgu laiku vienīgais šo produktu izrādīja izstādēs un tirgoja gadatirgos un tradicionālo produktu tirgos Astūrijas apgabalā un visā Spānijā. Liela nozīme ir arī apgabala lauku attīstības grupu līdzdalībai."

Pamatojums: šis grozījums ir ierosināts, jo pašlaik šo sieru ražo trīs pienotavas. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

5.6. ***Kontroles institūcija***

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas G iedaļu ("Pārbaudes attiecībā uz atbilstību produkta specifikācijai").

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Pārbaudes attiecībā uz atbilstību produkta specifikācijai

Nosaukums: Astūrijas lopkopības un lauksaimniecības pārtikas ģenerāldirektorāts

Adrese: C/Coronel Aranda, Nr. 2 – 33005 – Oviedo – Astūrija, Spānija

Tālr. +34 985105612. Faksa numurs: +34 985105517

Regulatīvā padome veic sertifikācijas, uzraudzības un kontroles funkcijas saskaņā ar kritērijiem, kas noteikti Eiropas standartā UNE-EN 45011.

Lopkopības un lauksaimniecības pārtikas ģenerāldirektorāts ir atbildīgs par minēto funkciju veikšanu pārejas posmā līdz regulatīvās padomes izveidei."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Kompetentā kontroles iestāde ir Astūrijas valdības ģenerāldirektorāts, kura kompetencē ir lauksaimniecības pārtikas jautājumi.

Kontroli var deleģēt struktūrai, kas darbojas kā produktu sertifikācijas struktūra un ir akreditēta saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 vai jebkuru standartu, kas to var aizstāt nākotnē."

Pamatojums: šis grozījums tiek ierosināts, lai atjauninātu kontroles institūcijas adresi, kā arī lai pielāgotu regulatīvās padomes un tās kontroles institūcijas funkcijas, pamatojoties uz Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām un Astūrijas 2019. gada 1. marta Likumu Nr. 2/2019 par pārtikas kvalitāti, diferencētu kvalitāti un pārtikas produktu tiešu pārdošanu (36. pants).

5.7. ***Marķējums***

Šis grozījums attiecas uz H iedaļu ("Marķējums") produkta specifikācijā, 3.7. punktu ("Marķēšanas īpašie noteikumi") pašreizējā vienotajā dokumentā, kā arī 3.6. punktu ("Marķēšanas īpašie noteikumi") ierosinātajā vienotajā dokumentā, kas pielāgots Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 I pielikuma veidlapai, kurā 3.3. punkts ir apvienots ar 3.4. punktu, tāpēc pēc vienotā dokumenta teksta pieņemšanas tiks ietekmēta tā numerācija, sākot no 3.3. punkta.

Grozījums 1. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Patēriņam paredzētie ar ACVN "Queso Casín" apzīmētie sieri, kurus marķējot jāievēro tiesību aktos paredzētie marķēšanas noteikumi, ir jāidentificē arī ar īpašu numurētu kontroletiķeti, kas garantē ražotāja identitāti."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Patēriņam paredzētie ar ACVN "Queso Casín" apzīmētie sieri ir jāidentificē ar īpašu numurētu kontroletiķeti, kas garantē ražotāja identitāti."

Pamatojums: grozījums izdarīts, jo tekstā nav iekļauti obligāti noteikumi, kas attiecas uz ACVN. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

Grozījums 3. punktā.

Pašreizējais teksts ir šāds:

"Uz aizsargātā produkta izmantotās preču zīmes, emblēmas, simbolus, reklāmas saukļus vai jebkāda cita veida reklāmu pat paši īpašnieki nedrīkst izmantot, tirgojot sierus, uz kuriem neattiecas ACVN, kā arī tos nedrīkst izmantot, lai potenciāli maldinātu patērētājus."

Tas ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Katras siernīcas tirdzniecības etiķetes jāiesniedz regulatīvajai padomei."

Pamatojums: grozījums ir saistīts ar attiecīgu pielāgojumu spēkā esošajiem tiesību aktiem. Grozījums neietekmē produkta īpašības.

5.8. ***Valsts tiesību aktu prasību svītrošana***

I iedaļas "Valsts prasības" svītrošana.

Ir atcelti šādi dokumenti:

— 1970. gada 2. decembra Likums Nr. 25/1970 par vīndārziem, vīnu un alkoholu,

— 1972. gada 23. marta Dekrēts Nr. 835/1972 par Likuma Nr. 25/1970 piemērošanas noteikumiem,

— 2003. gada 10. jūlija Likums Nr. 24/2003 par vīndārziem un vīnu,

— 1994. gada 25. janvāra Rīkojums, ar ko nosaka atbilstību starp Spānijas tiesību aktiem un Regulu (EK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību,

— karaļa 2005. gada 25. novembra Dekrēts Nr. 1414/2005 par pieteikumu izskatīšanu attiecībā uz iekļaušanu Kopienas Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā un iebildumu pret tiem izskatīšanu.

Pamatojums: pašreizējās produkta specifikācijas I iedaļu tiek ierosināts svītrot saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 7. pantu un saistībā ar minēto dokumentu atcelšanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Queso Casín”

EK Nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Queso Casín”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. ***Produkta veids***

1.3. grupa. Siers

3.2. ***Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums***

Trekns nogatavināts siers, kas gatavots no samīcītas puscietas vai cietas no neapstrādāta govs pilnpiena iegūtas masas, recināšanā izmantojot enzīmus.

Kad siers nogatavojies, tam piemīt turpmāk aprakstītās īpašības.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

— Sausna — vismaz 57 %;

— Tauku saturs sausnā — vismaz 45 %;

— Olbaltumvielu saturs sausnā — vismaz 35 %.

Fizikālās un organoleptiskās īpašības:

— Veids un noformējums: ciets vai pusciets, vidēji ilgi gatavināts vai pilnīgi nogatavināts.

— Forma: neregulārs diskveida cilindrs, vienā pusē iespiesti ziedu vai ģeometriski motīvi, simboli vai ražotāja vārds. Rituļa diametrs — līdz 20 cm, augstums — līdz 7 cm.

— Svars: no 150 līdz 1 000 gramiem.

— Miza: gluda, plāna, var teikt, ka sieram nav mizas, jo, veicot secīgu mīcīšanu, nogatavināšanās notiek vienmērīgi un vienlaikus gan iekšpusē, gan ārpusē; āriene un iekšiene veido kompaktu un saistītu masu, tā ir tīra, sausa vai nedaudz taukaina. Masa ir krēmīgi tumšdzeltenā krāsā ar baltganām nokrāsām. Rituļa augšpusē reljefā ir katra ražotāja raksturīgais spiedogs.

— Masa: stingra, irdena, puscieta vai gandrīz cieta, dzeltenīgā krāsā, bez acojuma, bet pieļaujamas nelielas plaisiņas. Griežot drūp. Ēdot jūtams taukainums. Plastiska un viendabīga konsistence.

— Smarža: spēcīga un dominējoša.

— Garša: atkarīga no ražošanas procesa, jo īpaši no tā, cik reizes masa mašīnā tiek mīcīta. Vairāk mīcītai masai ir rūgtena, pikanta, spēcīga garša, tai ir asa un robusta nostāvējuša sviesta smarža; mazāk mīcītai masai ir tāda pati garša, lai gan tai ir mazāka intensitāte. Jebkurā gadījumā garša ir spēcīga, plaša, noturīga, pikanta un ar nedaudz rūgtu pēcgaršu.

3.3. ***Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)***

A) *Barība*

To liellopu barības pamatā, no kuriem iegūst pienu, ko izmanto par izejvielu "Queso Casín" ražošanā, ir tieša apgabala dabisko resursu, proti, ganību zāles, ko papildina svaiga un konservēta lopbarība, graudaugi un pākšaugi, izmantošana.

B) *Izejvielas*

Govs piens, piena fermenti, himozīns, sāls un pēc izvēles — kalcija hlorīds.

Sieru ražošanā izmantotais piens iegūstams no veselām *Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles* un *Frisona* šķirnes govīm un to krustojumiem.

3.4. ***Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā***

Visi produkta "Queso Casín" ražošanas, piena ieguves, siera gatavošanas (recināšana, notecināšana un mīcīšana), nogatavināšanas un iepakošanas procesi veicami noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ietver *Caso, Sobrescopio* un *Piloña* pašvaldību teritoriju.

3.5. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi***

Iepakošana. Lai saglabātu produkta kvalitāti, pirms tā nosūtīšanas no siernīcām vai nogatavināšanas vietām to iepako, jo šā siera gandrīz nemanāmās miziņas dēļ tas ir jutīgāks pret pārmaiņām, kas var izraisīt ārējā izskata izmaiņas un veicināt piesārņojumu.

Turklāt iepriekš norādītā iemesla dēļ šo produktu var apēst visu veselu, tāpēc tas iepriekš jāiepako.

Atļautie iepakojuma materiāli ir papīrs, kartons, koks vai plastmasa, kuri paredzēti izmantošanai pārtikas produktiem, vai citi Regulatīvās padomes atļautie iepakojuma materiāli.

3.6. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi***

Sieriem, kuriem ir aizsargāts nosaukums, bez katra ražotāja marķējuma ir jābūt numurētai īpašai kontroletiķetei, kas garantē produkta identitāti.

Aizsargāta nosaukuma sieriem redzamā vietā jābūt norādei "Denominación de Origen Protegida"Queso Casín" un logotipam (četru krāsu izvēles iespēja), kas visiem operatoriem, kuri tirgo sieru ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir vienāds. Turpmāk norādīti logotipa attēli.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, kurā iegūst pienu, ražo, nogatavina un iepako sierus ar ACVN "Queso Casín", atrodas Astūrijas [*Asturias*] dienvidos un konkrēti vidusdaļā un austrumdaļā. Ģeogrāfiskais apgabals ietver šādu pašvaldību teritoriju: *Caso*, *Sobrescobio* un *Piloña*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. ***Ģeogrāfiskā apgabala specifika***

Apgabala īpatnības nosaka tā piederība Astūrijas centrālās un austrumu daļas kalnu zonai, kurai raksturīga ainava ar šaurām ielejām, kuras atdala plašas klinšu kores. Apgabala lielākajā daļā dominē nogāzes, jo teritorija ir ļoti kalnaina. Vidēji augstās platības savienojas centrālās zonas līdzenajā ieplakā, kas ietilpst piekrastes ieplakā, kura stiepjas no austrumiem uz rietumiem un veido Piloņjas [*Piloña*] upes gultni; Piloņja un Augšnalona [*Alto Nalón*] ir apgabala nozīmīgākās upes.

Izņemot augstkalnu zonas, šajā teritorijā valda mērens okeāna klimats ar nelieliem, bet pastāvīgiem lietiem un mērenām temperatūras svārstībām.

Kalnu ietvertie ieleju vai upju baseini izraisa arī biežas un ilgstošas miglas. Iepriekš minētie apstākļi visa gada garumā ievērojami samazina saules gaismas stundu skaitu.

Ainavā dominē siena pļavas un ganības, kā arī mežiem un krūmiem klātas platības un klintis stāvākajās nogāzēs.

Interesantāko sugu augi, kas aug pļavās un ganībās, pieder pie graudzāļu un tauriņziežu dzimtas.

Šādos apstākļos veidojās "Queso Casín" siera ražošanas paņēmieni, lai ņemtu vērā nepieciešamību izstrādāt drošu un ilgtspējīgu uzglabāšanas veidu apgabalā, kur maigās temperatūras, lietaino un miglaino dienu pārsvars rada lielu vides mitrumu, kas apgrūtina piena sarecēšanā izveidojušos recekļa žūšanas procesu.

Tā izveidojās "mīcīšana" — vienīgais ierastais veids, kā vienā gabalā savienot vairākus maza izmēra recekļus. Atkārtojot šo procesu, izveidoja sausāku un kompaktāku masu, no kuras ieguva ilgāk glabājamu produktu. Turklāt mīcot varēja panākt homogēnu sāls iekļaušanu un vienmērīgi sadalīt fermentācijas procesā radušos mikroorganismus, kuri veicina atbilstīgu nogatavošanos, un produkts iegūst sevišķas organoleptiskās īpašības.

Kamēr nebija izstrādāts īpašs mehānisms, procesu veica ar rokām. Šis mehānisms ir mīcāmais galds vai mašīna, kas ir pielāgots tradicionālajā maizes cepšanā izmantots instruments *bregadora* vai *bregadera* un ko izmantoja kopīgi tā sauktajās *los diis d'amasar* [mīcīšanas dienās], lai lietderīgi izmantotu niecīgos materiālos resursus un atvieglotu ražošanas posmus, kuri jau tāpat ir darbietilpīgi.

Veicot šo darbu, tika apstrādāti pusgatavie recekļi (*gorollus*) un dažādu ražotāju sieri, kuri bija jāatšķir. To varēja izdarīt, ja katru gabalu apzīmēja ar raksturīgu zīmi, kas ātri ļautu identificēt īpašnieku. Attiecībā uz recekļiem izmantotais līdzeklis bija *ochavau*, cilindrisks vai vārpstveida koka gabals, kura galus rotāja vienkārši simboli, ar ko tik reizes iezīmēja *gorollu*, cik reizes tas bija mīcīts. Gatavos sierus iezīmēja ar *marcu* vai *cuñu*. Tie bija lielāka izmēra un sarežģītāki koka rīki ar dažādiem spiedogiem, ko izmantoja greznošanai vai ražotnes identifikācijai. Mūsdienās ir ierasts, ka *marcu* ietver katra ražotāja nosaukumu.

Šo gatavošanas, jo īpaši mīcīšanas, veidu joprojām izmanto tikai šā veida siera gatavošanā, iespējams, metodes sarežģītības dēļ. Tā saglabāšanu galvenokārt veicinājušas sievietes, kas sieru gatavoja ģimenes patēriņam, kā arī viena ražotāja entuziasms, kurš ilgu laiku vienīgais šo produktu izrādīja izstādēs un tirgoja gadatirgos un tradicionālo produktu tirgos Astūrijas apgabalā un visā Spānijā. Liela nozīme ir arī apgabala lauku attīstības grupu līdzdalībai.

5.2. ***Produkta specifika***

"Queso Casín" sieru ārēji atpazīst pēc tā raksturīgā izskata, ko rada katra ražotāja īpašā anagramma, kas ar spiedogu (*marcu*) iespiesta katra gabala virspusē un aizņem visu tās laukumu.

Turklāt šim sieram ir citas specifiskās pazīmes: neregulārā diskveida cilindra forma, smalkā un plānā gandrīz nemanāmā miziņa, kas veido kompaktu masu ar iekšpusi, samīcītā masa, spēcīgā un noturīgā smarža un garša, kas pastiprinās atbilstīgi tam, cik reizes receklis iziet caur mīcīšanas mašīnu, siera sastāvs, kas padara to par Spānijā un pat pasaulē olbaltumvielām bagātāko sieru ar vismazāko mitruma saturu.

Šis siers ir pilnīgi atšķirīgs no visiem citiem izstrādātajiem sieru veidiem, tostarp no blakus esošo pašvaldību teritorijā ražotajiem sieriem. Šajā ziņā īpaši nozīmīga ir robeža starp Kaso [*Caso*] un Pongas [*Ponga*] pašvaldības teritoriju, kuru veido kalnu grēdas, kas ir arī robežšķirtne starp diviem klasiskiem Astūrijas sieru veidiem — *el Casín* un *el de los Beyos*.

Par "Queso Casín" siera nozīmību liecina vēsturisks pētījums.

Enriks Kanuts [*Enric Canut*] darbā "En el país de los 100 quesos", Barselona, 2000, vēsta, ka "el queso Casín, por su forma de elaboración y por los utensilios rústicos utilizados quizás sea uno de los más antiguos de España" ["Queso Casín" siers tā gatavošanas veida un izmantoto rustikālo instrumentu dēļ, iespējams, ir viens no senākajiem sieriem Spānijā].

Rakstiskās liecības par sieru konkrētās apgabala vietās sniedzas līdz XIV gadsimtam. Abate doņja *Gontrodo* 1328. gadā uz sešiem gadiem iznomāja *San Salvador de Sobrecastiello mansos*, par cenu nosakot 70 maravedī [*maravedís*], kas maksājami katra gada 1. septembrī, un "maigos sierus", kas "maksājami" katrā Mārtiņdienā novembrī.

1341. gadā, *idem*, "e bonos dolze quesos assaderos…" [un labi maigi sieri].

Atsauces uz šo sieru rodamas G. M. de Hoveļjanosa [*G. M. de Jovellanos*] darbos (XVIII gadsimts), P. Madosa [*P. Madoz*] XIX gadsimta sākumā izdotajā Ģeogrāfijas vārdnīcā [*diccionario Geográfico*] un XIX gadsimta beigās publicētajā Dionisio Martina Ajuso [*Dionisio Martín Ayuso*] darbā "Curso de Agricultura Elemental".

O. Belmuta [*O. Bellmut*] un Fermina Kaneļjas [*Fermin Canella*] grāmatā "Asturias" (Hihona [*Gijón*], 1900) Kaso siers minēts starp sieriem, kura slava izplatījusies visā Astūrijas apkārtnē. Līdzīgi izsakās arī F. Rekeho [*F. Requejo*] un M. Tortosa [*M. Tortosa*] grāmatā "Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial" (Madride, 1903).

Eduardo Mendesa Rjestras [*Eduardo Méndez Riestra*] grāmatā "Comer en Asturias" (Madride, 1980), tāpat kā Karloss Mero Gonsaless [*Carlos Mero González*] sieru rokasgrāmatā "Guía Práctica de los quesos de España" (Madride, 1983) un Simona Ortega [*Simone Ortega*] grāmatā "Tabla de quesos españoles" (Madride, 1983), no Astūrijā ražotajiem sieriem piemin "Queso Casín".

Ķīmiķis un rakstnieks H. A. Fidalgo Sančess [*J. A. Fidalgo Sánchez*] lielajā Astūrijas pavārgrāmatā "El Gran Libro de la Cocina Asturiana" (Hihona, 1986) apgalvo, ka "Queso Casín" siers ir pats reprezentatīvākais Astūrijas apgabala centrālās un dienvidu daļas siers.

5.3. ***Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN)***

Kalnainais reljefs bija noteicošais faktors, kāpēc piena pārpalikumu izmantoja siera ražošanai, jo ceļu trūkuma dēļ pienu bija iespējams izmantot tikai sieru un sviesta ražošanai.

Savukārt dabas faktoru kopums noteica šīs specifiskās siera šķirnes izveidi. No vienas puses, reljefs veicināja to, ka izveidojās ieleju pļavas un kalnu ganības ar lielu floras daudzveidību, kas tiešā veidā ietekmē slaucamo govju barību, jo tradicionālā lopkopība izmanto šos resursus.

No otras puses, klimats, daudzie nokrišņi, kas vienmērīgi sadalās visa gada garumā, kā arī trūcīgais saules starojums un mērenās temperatūras veido piemērotus apstākļus, lai barību iegūtu pašu saimniecībā un ganāmpulks varētu nepārtraukti uzturēties ganībās.

Viss “Queso Casín” siera ražošanā izmantotais piens iegūts no govīm, kas augu gadu ganās apgabala pļavās un ganībās.

Pirmie ražotāji toreiz bija paši lopkopji, kas izveidoja ražošanas sistēmu, pielāgojoties apgabala vides radītajai nepieciešamībai, lai palielinātu ātrbojīgā produkta uzglabāšanas laiku, izstrādājot unikālas šķirnes sieru, kura īpašības veidojušās dabas faktoru ietekmē, vai arī tās noteikuši šie faktori, un arī specifiskais siera gatavošanas veids.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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