KITI AKTAI

# EUROPOS KOMISIJA

## Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2023/C 17/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį [1] per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

**Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**

„**Queso Casín**“

**ES Nr.: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021**

**SKVN (X) SGN ( )**

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

*Saugomos kilmės vietos nuorodos „Queso Casín“ reglamentavimo taryba*

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

Tel. +34 985264200

E. paštas: casin@dopquesocasin.es

Svetainė: http://www.dopquesocasin.es/

Reglamentavimo taryba – veiklos vykdytojams atstovaujanti grupė, oficialiai atsakinga už SKVN valdymą pagal galiojančių teisės aktų nuostatas (2020 m. liepos 31 d. Kaimo reikalų ir teritorinės sanglaudos departamento nutarimas, kuriuo patvirtinami saugomos kilmės vietos nuorodos „Queso Casín“ Reglamentavimo tarybos įstatai); į jos įgaliojimus įeina pasiūlymų dėl produkto specifikacijos pakeitimų teikimas.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Produkto specifikacijos dalis, kurioje padaryta pakeitimų**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☒ Geografinė vietovė

☒ Kilmės įrodymas

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

☒ Gamybos metodas

☒ Ryšys su geografine vietove

☒ Ženklinimas

☒ Kita (patikslinkite)

— Kontrolės įstaiga

— Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimas (-ai)**

Siūlomi pakeitimai susiję su poreikiu užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų fizines saugomų sūrių savybes, realius gamybos procesus, gamybos laikotarpius, tikrinimo įstaigos reikalavimus ir standartą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Pakeitimų tikslas – stiprinti ryšį tarp produkto ir supančios aplinkos, išlaikant galutinio produkto autentiškumą, kokybę ir savybes bei užtikrinant, kad jis atitiktų akreditavimo reikalavimus.

5.1. ***Fizinės savybės***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B skyriumi „Produkto aprašymas“ ir bendrojo dokumento 3.2 skyriumi „Produkto aprašymas“.

Dabartinė formuluotė:

„Sunokintas šis sūris pasižymi šiomis savybėmis:

*Fizinės ir cheminės savybės:*

| | |
|---|---|
| mažiausias sausosios medžiagos kiekis: | 57 proc. |
| mažiausias sausosios medžiagos riebalų kiekis: | 45 proc. |
| mažiausias sausosios medžiagos baltymų kiekis: | 35 proc. |

*Fizinės ir juslinės savybės:*

Forma ir pateikimas: kietas arba puskietis, sunokintas arba pusiau sunokintas.

Forma: netaisyklingo disko formos cilindras, vienoje pusėje yra gėlių ar geometriniai žymenys, simboliai ar gamintojo pavadinimas. Apie 10–20 cm skersmens ir 4–7 cm aukščio.

Svoris: 250–1 000 g.

Žievė: lygi, plona, jos beveik nėra, nes pakartotinai suminkius sūris bręsta tolygiai, vienodu greičiu tiek iš vidaus, tiek iš išorės, sūrio vidus ir išorė sudaro kompaktišką, vientisą masę, kuri yra švari, sausa ir šiek tiek riebaluota. Ši masė yra tamsios kreminės geltonos spalvos su baltos spalvos atspalviais. Viršutinėje dalyje esančiame bareljefe įspaudžiamas individualus gamintojo spaudas.

Sūrio masė: tvirta, puri, kieta arba puskietė, gelsvos spalvos, neakyta, nors gali būti smulkių trūkių. Pjaunama būna trapi. Burnoje jaučiama sviestinė tekstūra. Homogeniškos ir plastiškos konsistencijos.

Kvapas: stiprus.

Skonis: priklauso nuo gamybos metodo, ypač nuo to, kiek kartų yra minkoma minkymo mašina – jei minkoma daug, skonis yra kartokas, pikantiškas, stiprus, laikui bėgant atsiranda skvarbus, kaimiškas sviesto skonis; jei minkoma mažiau, skonis būna toks pat, tačiau ne toks intensyvus. Bet kuriuo atveju skonis yra stiprus, plataus spektro, pastovus, pikantiškas, burnos gilumoje kartokas, vėliau išlieka pikantiškas skonis.

Mikrobiologinės savybės:

bus pritaikytos pagal galiojančių taisyklių reikalavimus.“

iš dalies keičiama taip:

„Subrandintas šis sūris pasižymi tokiomis savybėmis:

*Fizinės ir cheminės savybės:*

| | |
|---|---|
| mažiausias sausosios medžiagos kiekis: | 57 proc. |
| mažiausias sausosios medžiagos riebalų kiekis: | 45 proc. |
| mažiausias sausosios medžiagos baltymų kiekis: | 35 proc. |

*Fizinės ir juslinės savybės:*

Forma ir pateikimas: kietas arba puskietis, subrandintas arba pusiau subrandintas.

Forma: netaisyklingo disko formos cilindras, kurio viena paviršiaus pusė paženklinta augaliniais ar geometriniais ženklais, simboliais arba gamintojo pavadinimu. Iki 20 cm skersmens ir iki 7 cm aukščio.

Svoris: 150–1 000 g.

Žievė: lygi, plona, jos beveik nėra, nes pakartotinai minkant sūris bręsta tolygiai ir vienodu greičiu tiek viduje, tiek išorėje. Sūrio išorė ir vidus sudaro kompaktišką, vientisą masę, kuri yra švari, sausa ir šiek tiek riebi. Ši masė yra tamsios kreminės geltonos spalvos su baltos spalvos atspalviais. Viršutinėje paviršiaus pusėje įspaudžiamas individualus gamintojo bareljefinis spaudas.

Sūrio masė: tvirta, puri, kieta arba puskietė, gelsvos spalvos, neakyta, nors gali būti smulkių įtrūkimų; pjaustant trupa; burnoje jaučiama sviestinė tekstūra; vienalytės ir tamprios konsistencijos.

Kvapas: stiprus.

Skonis: priklauso nuo gamybos būdo, ypač nuo to, kiek kartų sūris minkomas minkymo mašinoje – stipriai išminkytas, jis yra aštraus, aitraus, stipraus skonio, pasižyminčio ilgainiui stiprėjančiu skvarbiu, kaimišku sviesto aromatu; jei minkoma mažiau, skonis būna toks pat, tačiau ne toks intensyvus. Bet kuriuo atveju skonis yra stiprus, plataus spektro, ilgai išliekantis, aitrus, gomuryje kartokas, su stipriu poskoniu.“

*Pagrindimas:* šis pakeitimas siūlomas dėl būtinybės nustatyti išmatuojamus ir nesubjektyvius juslinius deskriptorius bei įtraukti mažesnio dydžio sūrių gamybą, kurios dabar reikalauja restoranų savininkai, pageidaujantys vartojimui teikti mažesnio dydžio sūrius, kurie dar nėra įtraukti į produkto specifikaciją, tokiu būdu užtikrinant jų stebėseną.

Buvo atliktas naujų sūrių dydžių savybių tyrimas, kurio metu padaryta išvada, kad, produktui sveriant mažiau nei 250 g (150 g), tai neturi įtakos jo fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms, o visų tirtų mėginių vertinimai viršija 55 balus (tinkamas produktas); todėl fizinės, cheminės ir juslinės savybės nėra tiesiogiai susijusios su produkto svoriu.

Šis pakeitimas neturi įtakos esminėms SKVN produkto savybėms ir autentiškumui.

5.2. ***Geografinė vietovė***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos C skyriumi („Geografinė vietovė“).

Ketvirtos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Jie yra centrinėje Rytų Astūrijos dalyje ir sudaro 66 068 ha geografinę teritoriją, kurios 21 642 ha naudojami ganykloms.“

iš dalies keičiamas taip:

„Jie yra centrinėje Rytų Astūrijos dalyje ir sudaro 66 068 ha geografinę teritoriją.“

*Pagrindimas:* iš geografinės vietovės siūloma išbraukti ganykloms naudojamų hektarų skaičių, nes ganyklų plotas ilgainiui kinta. Šis išbraukimas neturi įtakos pagrindinėms produkto savybėms arba produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, autentiškumui.

5.3. ***Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš nustatytos geografinės vietovės***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos D skyriumi („Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“).

Atitiktis standartui UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontrolės užduotys, nesusijusios su Reglamentavimo taryba, kuri suprantama kaip valdymo institucija.

Siūloma keisti Reglamentavimo tarybos atliekamas tikrinimo užduotis. Šią kontrolės veiklą kompetentinga institucija turėtų perduoti kontrolės įstaigai, vadovaudamasi 2019 m. kovo 1 d. Astūrijos įstatymo Nr. 2/2019 dėl maisto kokybės, diferencijuotos kokybės ir tiesioginio maisto produktų pardavimo 36 straipsniu. Pastraipos, kurioms taikoma paraiška dėl pakeitimo: pirma, ketvirta, penkta, šešta, aštunta, trylikta, keturiolikta, penkiolikta, šešiolikta, septyniolikta, aštuoniolikta, devyniolikta ir dvidešimta.

Pirmos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Siekdama patikrinti, ar produktas yra kilęs iš nustatytos geografinės vietovės ir atitinka produkto specifikacijoje nustatytus reikalavimus, Reglamentavimo tarybos tikrinimo įstaiga reguliariai tikrina sūrines ir pieno tiekėjus bei užtikrina atsekamumą.“

iš dalies keičiamas taip:

„Siekdama patikrinti, ar produktas yra kilęs iš nustatytos geografinės vietovės ir atitinka produkto specifikacijoje nustatytus reikalavimus, Reglamentavimo tarybos kontrolės įstaiga reguliariai tikrina sūrines ir ūkininkus bei užtikrina atsekamumą.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065, ir registrų, apibrėžtų naujuose SKVN „Queso Casín“ valdymo institucijos įstatuose, patvirtintuose 2020 m. rugpjūčio 11 d. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Ketvirtos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Siekdama užtikrinti, kad pienas būtų iš nustatytos geografinės vietovės, Taryba įsteigia tiekėjų registrą, į jį įtraukdama ūkininkus, tiesiogiai tiekiančius pieną sūrinėms, ir tiekėjus, kurie surenka pieną pagal maršrutą. Visi duomenys, susiję su surinkimo maršrutu, kiekvieną dieną registruojami naudojant kompiuterinę sistemą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą nuo kilmės ūkio iki pristatymo sūrinei (kilmės ūkiai, pieno kiekis, surinkimo data ir laikas, pieno paskirties vieta, kiekis, pristatymo data ir laikas).“

iš dalies keičiamas taip:

„Siekdama užtikrinti, kad pienas būtų iš nustatytos geografinės vietovės, Taryba įsteigia ūkių registrą.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama atskirti tikrinimo veiklą ir savikontrolę bei pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065, ir registrų, apibrėžtų naujuose SKVN „Queso Casín“ valdymo institucijos įstatuose, patvirtintuose 2020 m. rugpjūčio 11 d. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Penktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Reglamentavimo taryba, atlikdama patikrinimus ir sertifikavimą, įvertina, ar pienas ir jo gamybos praktika atitinka galiojančius standartus.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kontrolės įstaiga, atlikdama patikrinimus ir sertifikavimą, įvertina, ar pienas ir jo gamybos praktika atitinka galiojančius standartus.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Šeštos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Sūrinėms, skirtoms gaminti sūrius, kuriuos reglamentuoja Reglamentavimo taryba, ir brandinimo bei sandėliavimo patalpoms turi būti išduotas pastarosios leidimas ir jos turi būti įtrauktos į patalpų, kurioms išduotas tam tikslui skirtas leidimas, registrą po to, kai įvykdė šiame dokumente nustatytus reikalavimus ir patikrinimus.“

iš dalies keičiamas taip:

„Sūrinės, skirtos gaminti sūrius, kuriems taikoma SKVN, ir brandinimo bei sandėliavimo patalpos turi būti įtrauktos į atitinkamą patalpų, kurioms išduotas tam tikslui skirtas leidimas, registrą po to, kai įvykdė šiame dokumente nustatytus reikalavimus ir patikrinimus.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Aštuntos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Jos turi saugoti bent šiuos įrašus, kuriuos tikrina Reglamentavimo tarybos kontrolės įstaiga.“

iš dalies keičiamas taip:

„Jos turi saugoti bent šiuos įrašus, kuriuos tikrina kontrolės įstaiga.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Devintos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Žaliavų registras: čia pateikiama informacija apie kilmę, datą ir gautą kiekį. Šie duomenys patvirtinami atitinkamais dokumentais, kurie, kalbant apie pieną, yra sąskaitos faktūros ir pristatymo važtaraščiai. Juose pateikta informacija turi atitikti pieną surenkančios ir pristatančios transporto priemonės kelionės žurnaluose pateiktą informaciją.“

iš dalies keičiamas taip:

„Žaliavų registras: čia pateikiama informacija apie kilmę, datą ir gautą kiekį. Šie duomenys patvirtinami atitinkamais dokumentais, kurie, kalbant apie pieną, gali būti sąskaitos faktūros arba pieno pristatymo važtaraščiai.“

*Pagrindimas:* pakeitimas siūlomas siekiant pritaikyti gaminių sertifikavimo sistemą prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Queso Casín“ produkto specifikacijos pagal UNE-EN ISO/IEC 17065 standartą.

Ankstesnėje pastraipoje tikrinimo metodas nustatytas pernelyg konkrečiai, todėl patikrinimų sistema gali tapti nereikalinga. Jei užtikrinama atsekamumo kontrolė, kontrolės įstaiga, atsižvelgdama į turimą informaciją, gali atlikti patikrinimus įvairiais būdais.

Tryliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Reglamentavimo taryba per savo kontrolės įstaigą nustato sūrių, kuriems taikoma SKVN, tinkamumą, o tai gali būti tik tie sūriai, kurie atitinka produkto specifikacijoje patvirtintus ir nustatytus reikalavimus.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kontrolės įstaiga nustato sūrių, kuriems taikoma SKVN, tinkamumą, o tai gali būti tik tie sūriai, kurie atitinka produkto specifikacijoje patvirtintus ir nustatytus reikalavimus.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama atskirti tikrinimo veiklą ir savikontrolę ir atitinkamai pritaikyti sistemą prie tikrinimo įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Keturioliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Reglamentavimo taryba stebi ir užtikrina produktų identifikavimą ir kilmę, juos ženklindama jos išduota ir patvirtinta numeruota antrine etikete. Ji parengia reikiamą numeruotų antrinių etikečių kiekį, atsižvelgdama į sertifikuotų sūrių skaičių.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kontrolės įstaiga užtikrina produktų identifikavimą ir kilmę, tikrindama, ar ant sūrio buvo pritvirtinta Reglamentavimo tarybos išduota ir patvirtinta numeruota antrinė etiketė. Reglamentavimo taryba parengia reikiamą numeruotų antrinių etikečių kiekį, atsižvelgdama į veiklos vykdytojo patvirtintų reikalavimus atitinkančių sūrių skaičių.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama atskirti tikrinimo veiklą ir savikontrolę ir atitinkamai pritaikyti sistemą prie tikrinimo įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Penkioliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Reglamentavimo taryba reguliariai tikrina ūkius ir sūrines, kad įvertintų, ar laikomasi sąlygų, dėl kurių buvo išduotas sertifikatas, ir kad toliau būtų leidžiama naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Queso Casín“. Ji taip pat reguliariai ima žaliavų ūkiuose ir žaliavų bei produktų sūrinėse mėginius.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kontrolės įstaiga reguliariai tikrina ūkius ir sūrines, kad įvertintų, ar laikomasi sąlygų, dėl kurių buvo išduotas sertifikatas, ir kad toliau būtų leidžiama naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Queso Casín“. Ji taip pat reguliariai ima žaliavų ūkiuose ir žaliavų bei reikalavimus atitinkančių produktų sūrinėse mėginius.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Šešioliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Veiklos vykdytojai, kurių produktai atitinka nustatytas sąlygas, iš Reglamentavimo tarybos gaus atitikties sertifikatą su Tarybos pirmininko parašu.“

keičiamas taip:

„Veiklos vykdytojai, kurių produktai atitinka nustatytas sąlygas, iš kontrolės įstaigos gaus atitikties sertifikatą.“

*Pagrindimas:* siekiant užtikrinti kontrolės įstaigos nešališkumą sprendimų priėmimo proceso metu, siūloma pakeisti pastraipą, susijusią su Tarybos pirmininko užduotimis, kad kontrolės įstaiga pagal UNE-EN ISO/IEC 17065 standartą būtų atsakinga už asmens paskyrimą eiti šias pareigas.

Išbraukiama Reglamentavimo tarybos atliktų patikrų lentelė ir ši pastraipa:

„Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi patikrinimai, kuriuos Reglamentavimo taryba turi atlikti įvairių veiklos vykdytojų atžvilgiu, kad įvertintų, ar sūriai, kurie bus parduodami su SKVN „Queso Casín“, yra kilę iš tos vietovės. Tai yra patikros, kurių metu atliekamas vizualinis patikrinimas, dokumentų patikrinimas ir atitinkamas mėginių ėmimas.“

*Pagrindimas:* išbraukti siūloma siekiant pritaikyti gaminių sertifikavimo sistemą prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Queso Casín“ produkto specifikacijos pagal UNE-EN ISO/IEC 17065 standartą.

Aštuonioliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Kad galėtų stebėti sūrių gamybos procesus ir įrodyti produkto, kuriam taikoma SKVN, kilmę ir kokybę, už ūkius, sūrines ir brandinimo bei sandėliavimo patalpas atsakingi veiklos vykdytojai turi užpildyti reikiamus dokumentus, patvirtinančius kiekvieną iš šiame dokumente išdėstytų reikalavimų. Šiuos dokumentus ir įrašus tikrins Reglamentavimo taryba.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kad galėtų stebėti sūrių gamybos procesus ir įrodyti produkto, kuriam taikoma SKVN, kilmę ir kokybę, už ūkius, sūrines ir brandinimo bei sandėliavimo patalpas atsakingi veiklos vykdytojai turi padaryti įrašus, kuriais įrodoma, kad laikomasi visų šiame dokumente išdėstytų reikalavimų. Šiuos dokumentus ir įrašus tikrins kontrolės įstaiga.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Devynioliktos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Pagal visus pirmiau minėtus reikalavimus saugoma kilmės vietos nuoroda „Queso Casín“ gali būti taikoma tik sūriams, pagamintiems iš registruotų tiekėjų tiekiamo pieno sūrinėse, kurios įtrauktos į Reglamentavimo tarybos tvarkomą registrą, laikantis šiame dokumente nustatytų standartų.“

iš dalies keičiamas taip:

„Pagal visus pirmiau minėtus reikalavimus saugoma kilmės vietos nuoroda „Queso Casín“ gali būti taikoma tik sūriams, pagamintiems iš registruotų ūkininkų tiekiamo pieno sūrinėse, kurios įtrauktos į Reglamentavimo tarybos tvarkomą registrą, laikantis šiame dokumente nustatytų standartų ir kuriuos pagal nustatytus patikrinimus įvertino ir patvirtino kontrolės įstaiga.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065, ir registrų, apibrėžtų naujuose SKVN „Queso Casín“ valdymo institucijos įstatuose, patvirtintuose 2020 m. rugpjūčio 11 d. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Dvidešimtos pastraipos pakeitimas:

Šis tekstas:

„Reglamentavimo taryba gali bet kuriame etape nustatyti produkto arba jo gamybos metodų neatitikimą.“

iš dalies keičiamas taip:

„Kontrolės įstaiga gali bet kuriame etape nustatyti produkto arba jo gamybos metodų neatitikimą.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

5.4. ***Gamybos metodas***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos E skyriumi („Gamybos metodas“) ir šiais dabartinio bendrojo dokumento punktais: 3.3 („Pašarai“), 3.4 („Žaliavos“) ir 3.7 („Specialios ženklinimo taisyklės“) bei pasiūlymo dėl bendrojo dokumento 3.3 punktu („Pašarai ir žaliavos“) ir 3.6 punktu („Specialios ženklinimo taisyklės“). Bendrasis dokumentas yra pritaikytas prie Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ([2]) I priedo, kuriame 3.3 ir 3.4 punktai yra sujungti, struktūros, o tai reiškia, kad, pakoregavus redakciją nuo 3.3 punkto, tai turės įtakos bendrojo dokumento numeracijai.

Pirmo punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Pieno kilmė ir savybės. Pieną, naudojamą saugomiems sūriams gaminti, tiekia tiekėjai, įtraukti į atitinkamą Reglamentavimo tarybos registrą.“

iš dalies keičiamas taip:

„Pieno kilmė ir savybės. Pieną, naudojamą saugomiems sūriams gaminti, tiekia ūkininkai, įtraukti į atitinkamą Reglamentavimo tarybos registrą ir vertinami kontrolės įstaigos.“

*Pagrindimas:* pakeitimu siekiama pritaikyti sistemą prie kontrolės įstaigos užduočių, perduotų pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065, ir registrų, apibrėžtų naujuose SKVN „Queso Casín“ valdymo institucijos įstatuose, patvirtintuose 2020 m. rugpjūčio 11 d. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

Antro punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Galvijų, iš kurių gaunamas pienas, pašarai. Pašarai gaunami tiesiogiai naudojant vietovės gamtos išteklius, pradedant ganymu ganyklose praktiškai ištisus metus. Racionas papildomas šienu ir šviežiais pašarais iš paties gamintojo ūkio ir taikoma rotacinė ganyklų naudojimo sistema. Tai nedideli, šeimyniniai ūkiai, kuriuose auginama nedaug gyvulių ir svarbiausia – rūpinimasis gyvulių gerove; tvartuose gyvuliai būna tik melžimo metu ir per naktį.

Taigi jų pašaras yra iš nustatytos geografinės vietovės. Išimties tvarka, kai pašarų iš paties ūkio pritrūksta dėl nepalankių oro sąlygų, gyvulių racioną galima papildyti nedideliais už vietovės ribų užaugintų javų ir ankštinių augalų kiekiais.“

iš dalies keičiamas taip:

„Galvijų, iš kurių gaunamas pienas, pašarai. Pašarai gaunami tiesiogiai naudojant vietovės gamtos išteklius – ganant gyvulius ir papildomai naudojant šviežius bei konservuotus pašarus, javus ir ankštinius augalus.“

*Pagrindimas:* siūloma gyvulių šėrimą, kaip lemiamą produkto gamybos veiksnį, pritaikyti prie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ([3]), kuriuo papildomas Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 1 straipsnio 1 dalies. Šiuo pakeitimu nekeičiamos produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, esminės savybės ir autentiškumas.

([2]) OL L 179, 2014 6 19, p. 36.
([3]) OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

Trečio punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Pieno traukinimas. Traukinimas yra fermentinis procesas, suaktyvinamas naudojant veršelių šliužo fermentą arba koaguliantą, taip pat fermentuojančias medžiagas ir kalcio chloridą tiksliomis dozėmis, reikalingomis varškei gaminti rauginimo talpoje. Šis procesas vyksta 30–35 °C temperatūroje apie 45 minutes, po to varškė supjaustoma varškės peiliais. Temperatūra pakeliama apie 2 °C ir tuo pačiu metu varškė maišoma mažiausiai dešimt minučių, kol susiformuoja lazdyno riešutų dydžio grūdeliai. Tada jie paliekami pastovėti dar mažiausiai dešimt minučių.“

iš dalies keičiamas taip:

„Pieno traukinimas. Traukinimas yra fermentinis procesas, suaktyvinamas naudojant veršelių šliužo fermentą arba koaguliantą, taip pat fermentuojančias medžiagas ir, pasirinktinai, kalcio chloridą tiksliomis dozėmis, reikalingomis varškei gaminti rauginimo talpoje. Šis procesas vyksta 30–35 °C temperatūroje apie 45 minutes, po to varškė supjaustoma varškės peiliais. Temperatūra pakeliama apie 2 °C ir tuo pačiu metu varškė maišoma mažiausiai dešimt minučių, kol susiformuoja lazdyno riešutų dydžio grūdeliai. Tada jie paliekami pastovėti dar mažiausiai dešimt minučių.“

*Pagrindimas:* šis pakeitimas siūlomas dėl to, kad kalcio chlorido naudojimas yra neprivalomas. Šiuo pakeitimu nekeičiamos produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, esminės savybės ir autentiškumas.

Ketvirto punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Varškės nusausinimas. Po to varškė paliekama kelioms valandoms nusausėti ant audeklo arba nusausinimo talpose (plastikiniuose induose su skylutėmis), kad pasišalintų skystis. Procesas tęsiamas vėdinimo patalpoje, kur varškė tris dienas ar ilgiau laikoma ant audeklo 15–20 °C temperatūroje. Ji kiekvieną dieną apverčiama, kol išteka visas skystis. Tuo metu taip pat vyksta pieno rūgšties fermentacija.“

iš dalies keičiamas taip:

„Varškės nusausinimas. Po to varškė paliekama kelioms valandoms nusausėti ant audeklo arba nusausinimo talpose kad pasišalintų skystis. Procesas tęsiamas vėdinimo patalpoje, kur varškė tris dienas ar ilgiau laikoma ant audeklo arba nusausinimo talpose 14–20 °C temperatūroje. Ji kiekvieną dieną apverčiama, kol išteka visas skystis. Tuo metu taip pat vyksta pieno rūgšties fermentacija.“

*Pagrindimas:* pakeitimas susijęs su prisitaikymu prie šiuo metu nusausinimui naudojamų medžiagų ir įrangos.

Buvo atliktas patvirtinantis tyrimas, kuriame padaryta išvada, kad produkto gaminimas skirtingomis gamybos sąlygomis neturi jokios įtakos jo fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms, o visų tirtų mėginių vertinimai viršija 55 balus (tinkamas produktas).

Taigi, fizinės, cheminės ir juslinės savybės nėra tiesiogiai susijusios su brandinimo sąlygų skirtumais tirtame diapazone ir neturi joms didelės įtakos.

Šiuo pakeitimu nekeičiamos produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, esminės savybės ir autentiškumas.

Penkto punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Minkymas. Tada pradedamas mašininio minkymo procesas ir pridedama šiek tiek druskos. Siekiant didesnio vientisumo, sūrio masė kelis kartus minkoma mašinoje, kurią sudaro du varikliu varomi ritinėliai, besisukantys priešingomis kryptimis. Kai kurių minkymo ciklų metu įdedama druskos. Sūriai formuojami rankomis, iš varškės (žinomos kaip „gorollos“) suformuojant nupjautas piramides, o po to jos nuo penkių dienų iki dviejų savaičių laikomos vėdinimo kameroje 15–20 °C temperatūroje. Sūriai kiekvieną dieną apverčiami. „Gorollos“ galima minkyti mašinoje tiek kartų, kiek reikia, kad kiekvienas gamintojas pasiektų norimą tekstūrą.

Kuo daugiau minkymo ciklų atliekama, tuo sūris glotnesnis ir vientisesnis, geriau kietėja ir įgyja stipresnį skonį.

Galiausiai iš sūrio formuojamas disko formos cilindras arba pyragas (pastarasis gaunamas iš pradžių padarant rutulį, po to kiekvieną paviršiaus pusę suplojant, kol sūris įgauna norimą išvaizdą), o viršutinis paviršius pažymimas antspaudu arba spaudu su gamintojo logotipu. Tada sūris vėl laikomas vėdinimo kameroje mažiausiai dvi dienas. „Marcu Casín“ spaudas ne tik leidžia identifikuoti sūrį, bet ir pagerina jo išvaizdą bei užima visą matomą viršutinį sūrio paviršių.“

iš dalies keičiamas taip:

„Produkto minkymas. Sūrio masė kelis kartus minkoma minkymo mašinoje. Kai kurių minkymo ciklų metu įdedama druskos. Sūriai formuojami rankomis, iš varškės (žinomos kaip „gorollos“) suformuojant nupjautas piramides, o po to jos nuo penkių dienų iki dviejų savaičių laikomos vėdinimo kameroje 14–20 °C temperatūroje. „Gorollos“ galima minkyti mašinoje tiek kartų, kiek reikia, kad kiekvienas gamintojas pasiektų norimą tekstūrą.

Kuo daugiau minkymo ciklų atliekama, tuo sūris glotnesnis ir vientisesnis, geriau kietėja ir įgyja stipresnį skonį.

Galiausiai sūris rankomis formuojamas kaip disko formos cilindras arba pyragas, o viršutinis paviršius pažymimas antspaudu arba spaudu su gamintojo logotipu. Tada sūris vėl laikomas vėdinimo kameroje mažiausiai vieną dieną. „Marcu Casín“ spaudas ne tik leidžia identifikuoti sūrį, bet ir pagerina jo išvaizdą bei užima visą matomą viršutinį sūrio paviršių.“

*Pagrindimas:* pakeitimas padarytas dėl minkymo sistemos, naudojamos įrangos, temperatūros ir vėdinimo laiko pritaikymo.

Buvo atliktas patvirtinantis tyrimas, kuriame padaryta išvada, kad produkto gaminimas skirtingomis gamybos sąlygomis neturi jokios įtakos jo fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms, o visų tirtų mėginių vertinimai viršija 55 balus (tinkamas produktas).

Taigi, fizinės, cheminės ir juslinės savybės nėra tiesiogiai susijusios su brandinimo sąlygų skirtumais tirtame diapazone ir neturi joms didelės įtakos.

Šiuo pakeitimu nekeičiamos produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, esminės savybės ir autentiškumas.

Šešto punkto pakeitimas:

Šis tekstas:

„Brandinimas. Kietėjimo arba brandinimo procesas užbaigiamas brandinimo kameroje 8–10 °C temperatūroje, esant 80 proc. drėgnumui.

Brandinimo procesas prasideda tuo metu, kai gaminama varškė, ir turėtų trukti mažiausiai du mėnesius, skaičiuojant nuo jos pagaminimo datos. Šiuo laikotarpiu sūriai pagal poreikį apverčiami ir valomi, kad įgautų išskirtinių savybių. Brandinimo proceso metu vyksta daug fizinių ir cheminių pokyčių, suteikiančių sūriui jo galutines juslines savybes. Svarbiausios iš jų, be vandens praradimo dėl garavimo, yra baltymų skilimas į aminorūgštis ir riebalų skilimas į lakiąsias medžiagas, kurios atitinkamai lemia sūrio skonį ir kvapą.“

iš dalies keičiamas taip:

„Brandinimas. Kietėjimo arba brandinimo procesas užbaigiamas brandinimo kameroje 6–12 °C temperatūroje, esant 75–85 proc. drėgnumui.

Brandinimo procesas prasideda tuo metu, kai gaminama varškė, ir turėtų trukti mažiausiai 60 dienų, skaičiuojant nuo jos pagaminimo datos. Šiuo laikotarpiu sūriai pagal poreikį apverčiami ir valomi, kad įgautų išskirtinių savybių. Brandinimo proceso metu vyksta daug fizinių ir cheminių pokyčių, suteikiančių sūriui jo galutines juslines savybes. Svarbiausios iš jų, be vandens praradimo dėl garavimo, yra baltymų skilimas į aminorūgštis ir riebalų skilimas į lakiąsias medžiagas, kurios atitinkamai lemia sūrio skonį ir kvapą.“

*Pagrindimas:* Siūloma pakeisti sąlygas, susijusias su temperatūra ir varškės brandinimo laikotarpiu.

Buvo atliktas patvirtinantis tyrimas, kuriame padaryta išvada, kad produkto gaminimas skirtingomis gamybos sąlygomis neturi jokios įtakos jo fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms, o visų tirtų mėginių vertinimai viršija 55 balus (tinkamas produktas).

Taigi, fizinės, cheminės ir juslinės savybės nėra tiesiogiai susijusios su brandinimo sąlygų skirtumais tirtame diapazone ir neturi joms didelės įtakos.

Šiuo pakeitimu nekeičiamos produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, esminės savybės ir autentiškumas.

Septinto punkto išbraukimas:

„Pakavimas ir ženklinimas. Ženklinimas etiketėmis bus pritaikytas taip, kad visada atitiktų bendrąsias maisto produktų ženklinimo etiketėmis, pristatymo ir reklamos taisykles.“

*Pagrindimas:* padarytas pakeitimas, nes jame nėra su SKVN susijusių privalomų taisyklių. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

5.5. ***Žmogiškasis ryšys***

Šis pakeitimas susijęs su F skyriumi („Ryšys su geografine aplinka“), Žmogiškasis ryšys produkto specifikacijoje.

Ketvirtos pastraipos pakeitimas

Šis tekstas:

„Bet visų pirma, žmogiškasis ryšys yra neatsiejamas nuo šio gaminio esmės, ypač kalbant apie išskirtinį jo gamybos būdą. Šiuo metu sūrio gamyba tebėra grynai amatininkiška ir reikalaujanti labai daug darbo, todėl jo gaminama mažai, o tai kelia pavojų sūrio išlikimui. Metodiką išsaugojo savo reikmėms sūrį gaminusios moterys, ypač viena entuziastinga gamintoja, kuri iki šiol produktą demonstruoja ir reklamuoja mugėse ir turguose visoje Astūrijoje ir kitur Ispanijoje. Kitas svarbus veiksnys buvo vietinių kaimo plėtros grupių bendradarbiavimas.“

iš dalies keičiamas taip:

„Bet visų pirma, žmogiškasis ryšys yra neatsiejamas nuo šio gaminio esmės, ypač kalbant apie išskirtinį jo gamybos būdą. Šiuo metu sūrio gamyba tebėra grynai amatininkiška ir reikalaujanti labai daug darbo, todėl jo gaminama mažai, o tai kelia pavojų sūrio išlikimui. Pagrindinis veiksnys, padėjęs išsaugoti gamybos būdą, buvo savo šeimos reikmėms sūrį gaminusios moterys, ypač viena entuziastinga gamintoja, kuri ilgą laiką buvo vienintelė pristatanti ir parduodanti šį produktą tradicinių produktų mugėse ir turguose visoje Astūrijoje ir likusioje Ispanijos dalyje. Kitas svarbus veiksnys buvo vietinių kaimo plėtros grupių bendradarbiavimas.“

*Pagrindimas:* šis pakeitimas siūlomas dėl to, kad šiuo metu šį sūrį gamina trys sūrinės. Pakeitimas neturi įtakos produkto savybėms.

5.6. ***Kontrolės įstaiga***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos G skyriumi („Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas“).

Dabartinė formuluotė:

„Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas.

Pavadinimas: Astūrijos gyvulininkystės ir žemės ūkio maisto produktų generalinis direktoratas

Adresas: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Ispanija

Telefono numeris: +34 985105612 Faksas +34 985105517

Reglamentavimo taryba atlieka sertifikavimo, stebėsenos ir kontrolės užduotis pagal Europos standarte UNE-EN 45011 nustatytus kriterijus.

Gyvulininkystės ir žemės ūkio maisto produktų generalinis direktoratas yra atsakingas už šių užduočių vykdymą pereinamuoju laikotarpiu, kol bus įsteigta Reglamentavimo taryba.“

iš dalies keičiama taip:

„Kompetentinga kontrolės institucija yra Astūrijos vyriausybės generalinis direktoratas, kurio kompetencijai priklauso klausimai, susiję su žemės ūkio maisto produktais.

Kontrolės vykdymo įgaliojimai gali būti perduoti subjektui, kuris veikia kaip produktų sertifikavimo įstaiga ir yra akredituotas pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065 arba bet kurį standartą, kuris ateityje gali jį pakeisti.“

*Pagrindimas:* šiuo pakeitimu siūloma atnaujinti kontrolės įstaigos adresą; taip pat dėl Reglamentavimo tarybos ir jos kontrolės įstaigos pritaikymo prie 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės schemų ir 2019 m. kovo 1 d. Astūrijos įstatymo Nr. 2/2019 dėl maisto produktų kokybės, diferencijuotos kokybės ir tiesioginio maisto produktų pardavimo (36 straipsnis).

5.7. ***Ženklinimas***

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos H skyriumi („Ženklinimas“), dabartinio bendrojo dokumento 3.7 punktu („Specialios ženklinimo taisyklės“) ir pasiūlymo dėl bendrojo dokumento 3.6 punktu („Specialios ženklinimo taisyklės“). Bendrasis dokumentas yra pritaikytas prie Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 I priedo, kuriame 3.3 ir 3.4 punktai yra sujungti, struktūros, o tai reiškia, kad, pakoregavus redakciją nuo 3.3 punkto, tai turės įtakos bendrojo dokumento numeracijai.

1 pastraipos pakeitimas:

Dabartinė formuluotė:

Vartojimui skirti SKVN „Queso Casín“ žymimi sūriai turi atitikti ne tik teisės aktuose nustatytas ženklinimo taisykles, bet ir turėti specialią numeruotą antrinę etiketę, kuria garantuojama gamintojo tapatybė.

iš dalies keičiama taip:

Vartojimui skirti SKVN „Queso Casín“ žymimi sūriai turi turėti specialią numeruotą antrinę etiketę, kuria garantuojama gamintojo tapatybė.

*Pagrindimas:* padarytas pakeitimas, nes jame nėra su SKVN susijusių privalomų taisyklių. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

3 pastraipos pakeitimas.

Dabartinė formuluotė:

„Prekių ženklai, emblemos, simboliai, reklaminiai šūkiai ar bet kokia kita reklama, naudojami ant saugomo produkto, net pačių savininkų negali būti naudojami parduodant sūrius, kuriems netaikoma SKVN, taip pat jie negali būti naudojami taip, kad galėtų suklaidinti vartotojus.“

iš dalies keičiama taip:

„Kiekvienai sūrinei skirtos komercinės etiketės turi būti pateiktos Reglamentavimo tarybai.“

*Pagrindimas:* pakeitimas padarytas dėl atitinkamo pritaikymo prie galiojančių teisės aktų. Pakeitimai neturi įtakos produkto savybėms.

5.8. ***Nacionalinių teisės aktų reikalavimų išbraukimas***

I skirsnio „Nacionaliniai reikalavimai“ išbraukimas.

Panaikinami šie dokumentai:

— 1970 m. gruodžio 2 d. Įstatymas 25/1970 dėl vynuogynų, vyno ir alkoholio.

— 1972 m. kovo 23 d. Dekretas 835/1972, kuriuos nustatomos Įstatymo 25/1970 taikymo taisyklės.

— 2003 m. liepos 10 d. Įstatymas 24/2003 dėl vynuogynų ir vyno.

— 1994 m. sausio 25 d. Įsakymas, kuriuo nustatoma Ispanijos teisės aktų ir Reglamento (EB) Nr. 2081/92 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos atitiktis.

— 2005 m. lapkričio 25 d. Karališkasis dekretas Nr. 1414/2005 dėl paraiškų dėl įtraukimo į Bendrijos saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą ir prieštaravimų dėl jų nagrinėjimo tvarkos.

*Pagrindimas:* siūloma išbraukti dabartinės produkto specifikacijos I skyrių pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kokybės schemų 7 straipsnį ir dėl nurodytų dokumentų panaikinimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Queso Casín“**

**EB Nr.: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021**

**SKVN (X) SGN ( )**

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Queso Casín“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. ***Produkto rūšis***

1.3 klasė. Sūriai

3.2. ***Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas***

Riebus, kietas arba puskietis subrandintas sūris iš nenugriebto, nepasterizuoto karvės pieno, pagamintas fermentinės koaguliacijos ir gautos sūrio masės minkymo būdu.

Subrandintas šis sūris pasižymi tokiomis savybėmis:

*Fizinės ir cheminės savybės:*

— sausoji medžiaga: ne mažiau 57 proc.

— mažiausias sausosios medžiagos riebalų kiekis: 45 proc.

— mažiausias sausosios medžiagos baltymų kiekis: 35 proc.

*Fizinės ir juslinės savybės:*

— Forma ir pateikimas: kietas arba puskietis, subrandintas arba pusiau subrandintas.

— Forma: netaisyklingo disko formos cilindras, kurio viena paviršiaus pusė paženklinta augaliniais ar geometriniais ženklais, simboliais arba gamintojo pavadinimu. Iki 20 cm skersmens ir iki 7 cm aukščio.

— Svoris: 150–1 000 g.

— Žievė: lygi, plona, jos beveik nėra, nes pakartotinai minkant sūris bręsta tolygiai ir vienodu greičiu tiek viduje, tiek išorėje. Sūrio išorė ir vidus sudaro kompaktišką, vientisą masę, kuri yra švari, sausa ir šiek tiek riebi. Ši masė yra tamsios kreminės geltonos spalvos su baltos spalvos atspalviais. Viršutinėje paviršiaus pusėje įspaudžiamas individualus gamintojo bareljefinis spaudas.

— Sūrio masė: tvirta, puri, kieta arba puskietė, gelsvos spalvos, neakyta, nors gali būti smulkių įtrūkimų; pjaustant trupa; burnoje jaučiama sviestinė tekstūra; vienalytės ir tamprios konsistencijos.

— Kvapas: stiprus.

— Skonis: priklauso nuo gamybos būdo, ypač nuo to, kiek kartų sūris minkomas minkymo mašinoje – stipriai išminkytas, jis yra aštraus, aitraus, stipraus skonio, pasižyminčio skvarbiu, ilgainiui stiprėjančiu kaimišku sviesto aromatu; jei minkoma mažiau, skonis būna toks pat, tačiau ne toks intensyvus. Bet kuriuo atveju skonis yra stiprus, plataus spektro, ilgai išliekantis, aitrus, gomuryje kartokas, su stipriu poskoniu.

3.3. ***Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)***

A) *Pašarai*

Galvijų, kurių pienas naudojamas kaip žaliava SKVN „Queso Casín“ žymimam sūriui gaminti, pašarai gaunami tiesiogiai naudojant vietovės gamtos išteklius – ganant gyvulius ir papildomai naudojant šviežius bei konservuotus pašarus, javus ir ankštinius augalus.

B) *Žaliavos*

Karvės pienas, pieno fermentai, šliužo fermentas, druska ir pasirinktinai kalcio chloridas.

Saugomam sūriui gaminti naudojamas sveikų „Asturiana de la Montaña o Casina“, „Asturiana de los Valles“ ir „Frisona“ veislių karvių ir jų hibridų pienas.

3.4. ***Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje***

Visi procesai, būtini SKVN „Queso Casín“ žymimam sūriui pagaminti – pieno gamyba, varškės gamyba (traukinimas, sausinimas ir minkymas), sūrio brandinimas ir pakavimas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro Kaso, Sobreskobjo ir Pilonjos savivaldybės.

3.5. ***Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės***

Pakavimas. Siekiant išsaugoti produkto kokybę, prieš platinimą jis pakuojamas patalpose, kuriose yra gaminamas ar brandinamas, nes dėl plonos, beveik nepastebimos plutos šis sūris labiau linkęs užsiteršti ir greičiau pasikeičia jo išorinė išvaizda.

Be to, dėl tos pačios priežasties valgyti galima visą sūrį, todėl jį reikia iš pat pradžių supakuoti.

Pakavimui leidžiama naudoti tokias medžiagas: popierių, kartoną, medieną ar plastiką, skirtus maisto ar kitoms reikmėms, kuriuos leidžia naudoti Reglamentavimo taryba.

3.6. ***Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės***

Be kiekvieno gamintojo individualios etiketės, saugomi sūriai bus ženklinami specialia numeruota antrine etikete, kad būtų užtikrintas produkto tapatumas.

Saugomų sūrių etiketėje turi būti aiškiai užrašyti žodžiai „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín““ ir logotipas, kuris bus unikalus, vienos iš keturių galimų spalvų, skirtas visiems veiklos vykdytojams, prekiaujantiems SKVN žymimais sūriais. Šios etiketės parodytos toliau.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Apibrėžta pieno gamybos ir SKVN „Queso Casín“ žymimų sūrių gamybos, brandinimo ir pakavimo geografinė vietovė yra pietinėje Astūrijos regiono dalyje, o konkrečiai – vidurio rytuose. Geografinę vietovę sudaro Kaso, Sobreskobjo ir Pilonjos savivaldybės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. ***Geografinės vietovės ypatumai***

Kadangi vietovė priklauso Astūrijos kalnų vidurio rytų daliai, kraštovaizdžiui būdingi siauri slėniai, atskirti plačiais uolingais gūbriais. Dėl kalnuoto vietovės pobūdžio joje vyrauja statūs šlaitai. Vidutinio aukščio šlaitai susilieja įdubusioje centrinėje lygioje vietovėje, kuri sudaro ikilitoralinės įdubos dalį, einančią iš rytų į vakarus, ir joje yra Pilonjos upės vaga. Ši upė ir aukštutinis Nalonas yra dvi didžiausios šios vietovės upės.

Ši vietovė pasižymi ne tik aukštais kalnais, bet ir nuosaikiu jūriniu klimatu, kuriam būdingi nors ir visus metus besitęsiantys, bet švelnūs lietūs, taip pat nedideli temperatūros svyravimai.

Toks kalnų supamų slėnių ar upių vagų kraštovaizdis lemia tai, kad susidaro stiprus ilgai tvyrantis rūkas. Dėl visų šių procesų saulės šviesos per metus gerokai sumažėja.

Kaimo vietovių augmenija auga vešliose šienaujamose ir ganomose pievose, taip pat dideliuose miškų bei krūmynų plotuose ir ant akmeningų uolienų atodangų stačiausiuose šlaituose.

Įdomiausi pievose ir ganyklose augantys augalai priklauso žolių ir ankštinių augalų šeimoms.

Būtent šios sąlygos lėmė tai, kad, ieškant saugios ir ilgalaikės konservavimo priemonės vietovėje, kurioje dėl švelnios temperatūros ir dėl to, kad dienos daugiausia lietingos bei debesuotos, o atmosferos drėgnumas – didelis, pieno traukinimo metu susidaranti varškė sunkiau džiūsta, buvo sukurtas SKVN „Queso Casín“ žymimo sūrio gamybos metodas.

Minkymas pradėtas naudoti kaip įprastinis ir vienintelis būdas sujungti smulkius varškės gabalėlius į vientisą masę. Kartojant šį procesą, būdavo gaunama sausesnė ir kompaktiškesnė masė, iš kurios buvo galima pagaminti patvaresnį produktą. Be to, tokiu būdu homogenišką masę galima pasūdyti ir net paskirstyti joje fermentuojantis susidariusius mikroorganizmus ir taip palengvinti reikiamą brendimą. Dėl visų šių veiksmų produktas įgyja ypatingų juslinių savybių.

Sūris būdavo minkomas rankomis, tačiau vėliau sukurtas specialus minkymo mechanizmas, būtent minkymo mašina arba stalas, kuris, regis, yra tradiciškai gaminti duoną naudojamo įrankio, vadinamo „*bregadora*“ arba „*bregadera*“, prietaika. Šis įrankis būdavo naudojamas bendruomeniškai („*diis d'amasar*“), kad iš menkų materialinių išteklių būtų galima gauti pelno ir pagerinti produktyvumą, nors naudojant tokį prietaisą vis tiek reikėjo įdėti daug darbo.

Atliekant šį darbą, būdavo apdorojama pusiau perdirbta varškė („*gorollos*“) ir iš skirtingų gamintojų gauti sūriai, kuriuos reikėdavo atskirti vienus nuo kitų. Tai būdavo sprendžiama kiekvieną gabalą pažymint būdingu spaudu, kad būtų galima greitai ir lengvai nustatyti sūrio savininką. Pusiau perdirbtai varškei žymėti būdavo naudojamas cilindro arba verpstės formos medinis įrankis su nesudėtingais simboliais ant jo galų (vadinamas „*ochavau*“) – ant kiekvienos pagamintos masės dalies buvo dedamas vienas spaudas. „*Marcu*“ arba „*cuñu*“ buvo naudojami gataviems sūriams žymėti. Tai buvo didesnis ir tobulesnis medinis įrankis su įvairiais smulkiai dekoruotais spaudais gamintojui nurodyti. Šiuo metu įprasta „*marcu*“ įrankiu įspausti gamintojo pavadinimą.

Šis gamybos metodas tikrai sudėtingas, turbūt dėl to jis, ypač minkymo dalis, taikomas išskirtinai šios sūrio rūšies gamybai. Pagrindinis veiksnys, prisidėjęs prie šio sūrio išsaugojimo, buvo moterų, gaminančių sūrį savo šeimos reikmėms, darbas ir vieno gamintojo, kuris ilgą laiką buvo vienintelis pristatantis ir parduodantis šį produktą tradicinių produktų mugėse ir turguose visoje Astūrijoje ir likusioje Ispanijos dalyje, entuziazmas. Kitas svarbus veiksnys buvo vietinių kaimo plėtros grupių bendradarbiavimas.

5.2. ***Produkto ypatybės***

SKVN „Queso Casín“ žymimą sūrį galima atpažinti iš jo specifinės išvaizdos, kurią suteikia ant viso viršutinio sūrio paviršiaus specialiu įrankiu („marcu“) įspaustas spaudas su kiekvieno gamintojo logotipu.

Aprašytos šios specifinės šio sūrio savybės: netaisyklingo disko formos cilindrinis pavidalas; glotni, plona, beveik nepastebima pluta, kuri sudaro kompaktišką masę su sūrio vidumi; išminkyta sūrio masė; stiprus, ilgai išliekantis skonis ir aromatas, kurie stiprėja kiekvieną kartą, kai varškė minkoma minkymo mašina; sudėtis, dėl kurios jis yra vienas iš sausiausių ir daugiausia baltymų turinčių Ispanijos (ir pasaulio) sūrių.

Šis sūris visiškai kitoks nei kitų rūšių sūriai, įskaitant gretimose savivaldybėse gaminamus sūrius. Kaso ir Pongos savivaldybes skiria kelios kalnų virtinės, kurios taip pat žymi ribą tarp dviejų klasikinių Astūrijos produktų – „Casín“ ir Los Bejoso sūrių – ir tai yra itin svarbu šiuo atveju.

Atlikus istorines studijas rasta dokumentinių sūrio „Casín“ svarbos įrodymų.

2000 m. Barselonoje išleistoje knygoje „En el país de los 100 quesos“ (liet. Šimto sūrių šalyje) Enric Canut teigia, kad „atsižvelgiant į gamybos ypatybes ir naudojamų įrankių paprastumą, sūris „Casín“ gali būti vienas seniausių sūrių Ispanijoje“.

Esama iš XIV a. išlikusių šios vietovės gyventojų rašytinių liudijimų apie šį sūrį. „1328 m. abatė Gontrodo septyneriems metams nuomojo San Salvador de Sobrekastieljo vienuolyno žemių valdas už 70 maravedžių, kuriuos reikėjo mokėti kiekvieno rugsėjo mėn. 1 d., ir už minkytus sūrius, kuriais reikėjo atsiskaityti kiekvieną Šv. Martyno šventės dieną lapkričio mėn.“

1341 m., idem., „ir gerai išminkytais sūriais“.

Šis sūris taip pat minimas Gasparo Melchoro de Jovellanoso darbuose (XVIII a.), „Diccionario Geográfico de Madoz“ (liet. Pascualio Madozo geografinis žodynas), išleistame XIX a. pradžioje, ir Dionisio Martíno Ayuso „Curso de Agricultura Elemental“ (liet. Elementariojo žemės ūkio vadovėlis), išleistame XIX a. pabaigoje.

O. Bellmuto ir Fermino Canellos knygoje „Astūrija“ (Chichonas, 1900 m.) Kaso sūris vadinamas vienu žinomiausių sūrių, išplitusių už Astūrijos ribų. Taip pat jis minimas F. Requejo ir M. Tortosa leidinyje „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ (liet. Žemės ūkio elementai ir žemės ūkio bei pramonės technologijos) (Madridas, 1903 m.).

Eduardo Méndezas Riestra knygoje „Comer en Asturias“ (liet. Valgyti Astūrijoje) (Madridas, 1980 m.), kaip ir Carlosas Mero Gonzálezas savo knygoje „Guía Práctica de los quesos de España“ (liet. Praktinis Ispanijos sūrių vadovas) (Madridas, 1983 m.) bei Simone Ortega knygoje „Tabla de quesos españoles“ (liet. Ispanijos sūrių lentelė) (Madridas, 1983 m.) tarp Astūrijoje gaminamų sūrių mini „Queso Casín“.

Chemikas ir rašytojas J. A. Fidalgo Sánchezas knygoje „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ (liet. Didžioji Astūrijos valgių gaminimo knyga) (Chichonas, 1986 m.) teigia, kad sūris „Casín“ yra Astūrijos vidurio pietų regionui būdingiausias sūris.

5.3. ***Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys (taikoma SKVN)***

Kalnuota topografija buvo pagrindinis veiksnys, nulėmęs tai, kad iš pieno pertekliaus imta gaminti sūrį, nes dėl prasto susisiekimo pieną panaudoti buvo galima tik sūriui ar sviestui gaminti.

Visi šie gamtiniai veiksniai lėmė tai, kad buvo pradėtas gaminti šis specialios rūšies sūris. Viena vertus, dėl topografinių ypatumų susiformavo kraštovaizdis, kuriam būdingos žemumų pievos ir kalnų ganyklos. Jose auga išskirtinai įvairi augmenija, o tai tiesiogiai veikia pieninių galvijų mitybą ir sudaro galimybes tradiciškai naudotis šiais ištekliais.

Kita vertus, klimatas ir dažnas nestiprus lietus, tolygiai pasiskirstęs per metus, saulės šviesos trūkumas ir švelni temperatūra idealiai tinka vietinių pašarų gamybai užtikrinti ir galvijams ganyklose laikyti.

Visas SKVN „Queso Casín“ žymimam sūriui gaminti naudojamas pienas gaunamas iš karvių, kurios ištisus metus reguliariai ganosi vietovės pievose ir ganyklose.

Pirmieji šio sūrio gamintojai buvo senovės ūkininkai, kurie sukūrė gamybos metodą atsižvelgdami į kliūtis, atsirandančias dėl vietovės aplinkos sąlygų; jie siekė pratęsti greitai gendančio produkto laikymo laikotarpį ir taip sukūrė unikalią sūrio rūšį, kurio savybes lemia gamtinių veiksnių derinys ir kuriam gaminti naudojamas ypatingas metodas.

**Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją**

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