ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal approvazzjoni ta' emenda, li ma hijiex minuri, fi Speċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2023/C 17/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONIJIET TA' ORIĠINI PROTETTI JEW TA' INDIKAZZJONIJIET ĠEOGRAFIĊI PROTETTI LI MA HIJIEX MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda f'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

"**Queso Casín**"

Nru tal-UE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IĠP ( )

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

Kunsill Regolatorju għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Queso Casín"

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Il-Prinċipat tal-Asturji), Spanja

Tel. +34 985264200

Email: casin@dopquesocasin.es

Sit web: http://www.dopquesocasin.es/

Il-Kunsill Regolatorju huwa l-grupp li jirrappreżenta lill-operaturi, uffiċjalment inkarigat mill-ġestjoni tad-DOP, f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni fis-seħħ (ir-Riżoluzzjoni tal-31 ta' Lulju 2020 tad-Dipartiment tal-Affarijiet Rurali u l-Koeżjoni Territorjali li tapprova l-Istatuti tal-Kunsill Regolatorju għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Queso Casín"); il-mandat tiegħu jinkludi li jipproponi emendi għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

3. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Deskrizzjoni tal-prodott

☒ Żona ġeografika

☒ Prova tal-oriġini

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

☒ Metodu tal-produzzjoni

☒ Rabta

☒ Tikkettar

☒ Oħrajn [speċifika]

— Korp ta' kontroll

— Verifika tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

4. **Tip ta' emenda/i**

☒ Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

☐ Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri, skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li għaliha ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti).

5. **Emenda/i**

L-emendi proposti huma dovuti għall-ħtieġa li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi adattata għall-karatteristiċi fiżiċi tal-ġobnijiet protetti, ir-realtà tal-proċessi ta' produzzjoni, il-perjodi ta' produzzjoni, il-Korp ta' Spezzjoni u l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

L-għan tal-emendi huwa li tissaħħaħ ir-rabta bejn il-prodott u l-ambjent tal-madwar, filwaqt li jinżammu l-awtentiċità, il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott finali u jiġi żgurat li jkun eliġibbli għall-akkreditazzjoni.

5.1 ***Karatteristiċi fiżiċi***

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima B), Deksrizzjoni tal-prodott, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 3.2), Deskrizzjoni tal-prodott, tad-Dokument Uniku.

Il-formulazzjoni attwali:

"Il-karatteristiċi tal-ġobon meta dan jimmatura għandhom ikunu dawn li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Estratt niexef minimu:	57 %
Kontenut minimu ta' xaħam fl-estratt niexef:	45 %
Kontenut minimu ta' proteini fil-materja niexfa:	35 %

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi:

Tip u preżentazzjoni: ġobon iebes jew semi-iebes, b'nofs maturazzjoni jew maturazzjoni sħiħa.

Forma: Ċilindrika għamla ta' diska irregolari, fuq naħa waħda l-ġobon għandu disinji floreali jew ġeometriċi, simboli jew l-isem tal-produttur. Kull ġobna għandha dijametru ta' 10-20 cm u għoli ta' 4-7 cm.

Piż: Bejn 250 u 1 000 gramma.

Qoxra tal-ġobon: Lixxa, irqiqa, qisu lanqas għandu qoxra, peress li, wara li jiġi impastat ripetutament, il-ġobon jimmatura b'mod uniformi u simultanju fuq ġewwa u fuq barra. Il-partijiet ta' barra u ta' ġewwa jiffurmaw massa kumpatta u magħquda, nadifa, niexfa u kemm kemm żejtni. Il-ġobon għandu kulur isfar kremi skur, b'tonalitajiet li jagħtu fl-abjad. In-naħa ta' fuq tal-ġobna għandha timbru mqabbeż 'il barra li jirrappreżenta kull produttur.

It-taħlita tal-ġobon: Soda, titfarrak malajr, minn ftit iebsa għal iebsa, kulur fl-isfar, mingħajr toqob, jista' jkollha xi qasmiet żgħar. Tista' titfarrak malajr meta tinqata'. Tħalli sensazzjoni ta' butir fuq il-palat. Konsistenza lixxa u omoġenja.

Aroma: Riħa qawwija u b'saħħitha.

Togħma: Jiddependi mill-proċess tal-produzzjoni, speċjalment tad-drabi li t-taħlita tinħadem fil-magna li ddawwar il-ġobon; jekk il-ġobon jiddawwar ħafna, ikollu togħma morra, pikkanti, qawwija, diffiċli għal dawk li mhumiex familjari ma' dan it-tip ta' ġobon u jkun fih aroma penetranti u rustika ta' butir li tmellaħ għal ċertu żmien; il-ġobon li jinħadem inqas ikollu l-istess togħmiet, iżda dawn ikunu inqas qawwija. F'kull każ, il-ġobon għandu togħma qawwija, wiesgħa, persistenti, pikkanti u xi ftit morra finnaħa ta' wara tal-ħalq u jħalli togħma qawwija wara li jittiekel.

Karatteristiċi mikrobijoloġiċi:

Għandhom jiġu addattati għar-rekwiżiti mitluba fir-regoli attwali."

ġiet emendata biex taqra:

"Meta jkun immaturat, il-ġobon għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Materja niexfa minima:	57 %
Kontenut minimu ta' xaħam fil-materja niexfa:	45 %
Kontenut minimu ta' proteini fil-materja niexfa:	35 %

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi:

Tip u preżentazzjoni: Iebes għal semiiebes, maturat sa mqaddem jew semimqaddem.

Forma: Ċilindrika għamla ta' diska irregolari, fuq wiċċ minnhom il-ġobon għandu disinji floreali jew ġeometriċi, simboli jew l-isem tal-produttur. Dijametru ta' sa 20 cm u tul sa 7 cm.

Piż: Bejn 150 gramma u 1 000 gramma.

Qoxra: Lixxa, irqiqa, kważi ineżistenti, għax, wara li t-taħlita tinħadem ripetutament, il-maturazzjoni ssir uniformi u simultanjament fuq ġewwa u fuq barra. Il-partijiet ta' barra u ta' ġewwa jiffurmaw massa kumpatta u magħquda, nadifa, niexfa jew xi ftit iddellek. Il-ġobon għandu kulur isfar lewn il-krema skur, b'tonalitajiet li jagħtu fl-abjad. In-naħa ta' fuq tal-ġobna għandha timbru mqabbeż 'il barra li jirrappreżenta kull produttur individwali.

Parti prinċipali: Soda, titfarrak malajr, minn iebsa għal semiiebsa, kulur fl-isfar, mingħajr toqob, jista' jkollha xi qasmiet żgħar. titfarrak malajr meta tinqata'; tħalli sensazzjoni ta' butir fil-palat; konsistenza lixxa u omoġenja.

Aroma: Qawwija u b'saħħitha.

Togħma: Tiddependi mill-metodu tal-produzzjoni, speċjalment in-numru ta' drabi li t-taħlita tinħadem fil-magna li ddawwar il-ġobon: jekk il-ġobon jinħadem ħafna, ikollu togħma punġenti, pikkanti, qawwija, u jkun fih aroma penetranti u rustika ta' butir li tmellaħ għal ċertu żmien; il-ġobon li jinħadem inqas ikollu l-istess togħmiet, iżda dawn ikunu inqas qawwija. F'kull każ, il-ġobon għandu togħma qawwija, wiesgħa, persistenti, pikkanti u xi ftit morra fin-naħa ta' wara tal-ħalq u jħalli togħma qawwija wara li jittiekel."

Raġuni: din l-emenda qiegħda tiġi proposta minħabba l-ħtieġa li jiġu stabbiliti deskritturi organolettiċi li jistgħu jitkejlu u mhux suġġettivi u biex jiġu inklużi daqsijiet iżgħar tal-produzzjoni tal-ġobon, li jirriżultaw mir-rekwiżiti attwali tas-sidien tar-ristoranti, li jeħtieġu formati iżgħar għall-konsum, li sa issa ma humiex inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, biex b'hekk ikun possibbli li jiġu mmonitorjati.

Sar studju dwar il-karatteristiċi tal-formati l-ġodda tal-ġobon, li jikkonkludi li meta l-prodott ikun jiżen inqas minn 250 g (150 g), dan ma jkollu l-ebda effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi, u jagħti punteġġi ogħla minn 55 punt fil-kampjuni kollha vvalutati (prodott adattat); għalhekk, il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi ma humiex marbuta direttament mal-piż tal-prodott.

Din il-bidla ma għandha l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi essenzjali u l-awtentiċità tal-prodott tad-DOP.

5.2 ***Żona ġeografika***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima C ("Żona Ġeografika"), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Emenda għar-raba' paragrafu:

It-test li ġej:

"Jinsabu fil-parti ċentrali tal-Lvant tal-Prinċipat tal-Asturji, b'erja ġeografika ta' 66 068 ha, li minnhom total ta' 21 642 ha jintużaw għall-mergħat."

ġie emendat biex jaqra:

"Jinsabu fil-parti ċentrali tal-Lvant tal-Prinċipat tal-Asturji, b'erja ġeografika ta' 66 068 ha."

Raġuni: Qiegħed jiġi propost it-tħassir tan-numru ta' ettari użati għall-mergħat mill-erja ġeografika minħabba li l-erja użata għall-mergħat tvarja maż-żmien. Dan it-tħassir ma jaffettwax il-karatteristiċi essenzjali tal-prodott jew l-awtentiċità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

5.3 ***Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima D ("Prova li l-prodott oriġina miż-żona") fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Konformità mal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. Funzjonijiet ta' kontroll mhux assoċjati mal-Kunsill Regolatorju li huwa mifhum li huwa l-awtorità ta' ġestjoni.

Huwa propost li l-funzjonijiet ta' spezzjoni tal-Kunsill Regolatorju jiġu emendati. Dawn l-attivitajiet ta' kontroll għandhom jiġu ddelegati mill-Awtorità Kompetenti lill-Korp ta' Kontroll, f'konformità mal-Artikolu 36 tal-Liġi 2/2019 tal-Prinċipat tal-Asturji, tal-1 ta' Marzu 2019, dwar il-kwalità tal-ikel, il-kwalità differenzjata u l-bejgħ dirett ta' prodotti tal-ikel. Il-paragrafi affettwati mill-applikazzjoni għal emenda: l-ewwel, ir-raba', il-ħames, is-sitt, it-tmien, it-tlettax, l-erbatax, il-ħmistax, is-sittax, is-sbatax, it-tmintax, id-dsatax u l-għoxrin paragrafu.

Emenda għall-ewwel paragrafu:

It-test li ġej:

"Sabiex jiġi vverifikat li l-prodott joriġina miż-żona u jikkonforma mar-rekwiżiti stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-Korp ta' Spezzjoni tal-Kunsill Regolatorju għandu jwettaq spezzjonijiet regolari tal-fabbriki tal-ġobon u l-forniturі tal-ħalib u jiżgura t-traċċabilità."

ġie emendat biex jaqra:

"Sabiex jiġi vverifikat li l-prodott joriġina miż-żona u jikkonforma mar-rekwiżiti stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-Korp ta' Kontroll tal-Kunsill Regolatorju għandu jwettaq spezzjonijiet regolari tal-fabbriki tal-ġobon u l-bdiewa u jiżgura t-traċċabilità."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll delegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065 u r-reġistri definiti fl-istatuti l-ġodda tal-Korp ta' Ġestjoni għad-DOP "Queso Casín" approvati fil-11 ta' Awwissu 2020. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għar-raba' paragrafu:

It-test li ġej:

"Sabiex jiġi żgurat li l-ħalib jiġi miż-żona, il-Kunsill jistabbilixxi reġistru tal-forniturі, inklużi l-bdiewa li jfornu l-ħalib lill-fabbriki tal-ġobon direttament u l-forniturі li joperaw rotot ta' ġbir ibbażati fuq itinerarju. Id-data kollha relatata mar-rotta tal-ġbir tiġi rreġistrata kuljum, permezz ta' sistema kompjuterizzata, biex tintwera t-traċċabilità mill-azjenda tal-oriġini sal-ħatt fil-fabbrika tal-ġobon (l-irziezet tal-oriġini, il-kwantità tal-ħalib, id-data u l-ħin tal-ġbir, id-destinazzjoni tal-ħalib, il-kwantità, id-data u l-ħin tal-ħatt)."

ġie emendat biex jaqra:

"Sabiex jiġi żgurat li l-ħalib jiġi miż-żona, il-Kunsill jistabbilixxi reġistru tal-irziezet."

Raġuni: emenda minħabba d-differenzjazzjoni bejn l-attività ta' spezzjoni u l-awtomonitoraġġ u biex is-sistema tiġi adattata skont id-delega tar-rwol tal-Korp ta' Kontroll f'konformità mar-rekwiżiti tal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065 u r-reġistri ddefiniti fl-istatuti l-ġodda tal-Korp ta' Ġestjoni għad-DOP "Queso Casín" approvati fil-11 ta' Awwissu 2020. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għall-ħames paragrafu:

It-test li ġej:

"Il-Kunsill Regolatorju għandu, permezz ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni, jivverifika li kemm il-ħalib kif ukoll il-prattiki tal-produzzjoni tiegħu jikkonformaw mal-istandards fis-seħħ."

ġie emendat biex jaqra:

"Il-Korp ta' Kontroll għandu, permezz ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni, jivverifika li kemm il-ħalib kif ukoll il-prattiki tal-produzzjoni tiegħu jikkonformaw mal-istandards fis-seħħ."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għas-sitt paragrafu:

It-test li ġej:

"Il-fabbriki tal-ġobon għall-użu fil-produzzjoni tal-ġobon li għandhom ikunu koperti mill-Kunsill Regolatorju, u l-bini tal-maturazzjoni u l-ħażna, iridu jkunu ġew awtorizzati minn dan tal-aħħar u jkunu elenkati fir-reġistru korrispondenti tal-bini awtorizzat għal dak il-għan, wara li jkunu ssodisfaw ir-rekwiżiti u l-kontrolli stipulati f'dan id-dokument."

ġie emendat biex jaqra:

"Il-fabbriki tal-ġobon għall-użu fil-produzzjoni tal-ġobon li għandhom ikunu koperti mid-DOP, u l-bini tal-maturazzjoni u l-ħżin, iridu jkunu elenkati fir-reġistru korrispondenti tal-bini awtorizzat għal dak il-għan, wara li jkunu ssodisfaw ir-rekwiżiti u l-kontrolli stipulati f'dan id-dokument."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għat-tmien paragrafu:

It-test li ġej:

"Bħala rekwiżit minimu, għandhom iżommu r-rekords li ġejjin, li għandhom jiġu vverifikati mill-Korp ta' Kontroll tal-Kunsill Regolatorju."

ġie emendat biex jaqra:

"Bħala rekwiżit minimu, għandhom iżommu r-rekords li ġejjin, li għandhom jiġu vverifikati mill-Korp ta' Kontroll."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għad-disa' paragrafu:

It-test li ġej:

"Reġistru tal-materja prima: dan fih informazzjoni dwar l-oriġini, id-data u l-kwantitajiet riċevuti. Din id-data għandha tkun sostnuta mid-dokumentazzjoni rilevanti li, fil-każ tal-ħalib, għandha tiġi ddeterminata mill-fatturi u n-noti tal-ħatt, li l-informazzjoni minnhom għandha tkun konsistenti ma' dik stabbilita fir-reġistri tal-vjaġġi tal-vettura li tiġbor u twassal il-ħalib."

ġie emendat biex jaqra:

"Reġistru tal-materja prima: dan fih informazzjoni dwar l-oriġini, id-data u l-kwantitajiet riċevuti. Din id-data għandha tkun sostnuta mid-dokumentazzjoni rilevanti li, fil-każ tal-ħalib, tista' tikkonsisti mill-fatturi jew in-noti tal-kunsinna tal-ħalib."

Raġuni: il-bidla qiegħda tiġi proposta għall-adattament għal sistema ta' ċertifikazzjoni tal-prodott konformi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Queso Casín", f'konformità mal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065.

Il-paragrafu preċedenti jistabbilixxi l-metodu ta' verifika b'mod wisq speċifiku, li jista' jagħmel is-sistema ta' kontrolli obsoleta. Sakemm ikun żgurat il-kontroll tat-traċċabilità, il-Korp ta' Kontroll jista' jwettaq il-kontrolli b'diversi modi, skont id-disponibbiltà tal-informazzjoni.

Emenda għat-tlettax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"Il-Bord Regolatorju, permezz tal-Korp ta' Kontroll tiegħu, għandu jiddetermina l-adegwatezza tal-ġobnijiet koperti mid-DOP, li jistgħu jkunu biss dawk li jissodisfaw ir-rekwiżiti approvati u stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott."

ġie emendat biex jaqra:

"Il-Korp ta' Kontroll għandu jivverifika l-adegwatezza tal-ġobnijiet koperti mid-DOP, li jistgħu jkunu biss dawk li jissodisfaw ir-rekwiżiti approvati u stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott."

Raġuni: emenda minħabba d-differenzjazzjoni bejn l-attività ta' spezzjoni u l-awtomonitoraġġ u l-adattament korrispondenti tas-sistema għall-funzjonijiet delegati bħala korp ta' spezzjoni f'konformità mar-rekwiżiti tal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għall-erbatax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"Il-Kunsill Regolatorju għandu jimmonitorja u jiżgura l-identifikazzjoni u l-oriġini tal-prodotti billi jwaħħal tikketta sekondarja numerata maħruġa u approvata minnu. Għandu jipprovdi l-ammont meħtieġ ta' tikketti sekondarji numerati, skont in-numru ta' ġobnijiet iċċertifikati."

ġie emendat biex jaqra:

"Il-Korp ta' Kontroll għandu jivverifika l-identifikazzjoni u l-oriġini tal-prodotti billi jivverifika li tikketta sekondarja numerata maħruġa u approvata mill-Kunsill Regolatorju tkun twaħħlet mal-ġobon. Il-Kunsill Regolatorju għandu jipprovdi l-ammont meħtieġ ta' tikketti sekondarji numerati, skont in-numru ta' ġobnijiet ikkwalifikati mill-operatur."

Raġuni: emenda minħabba d-differenzjazzjoni bejn l-attività ta' spezzjoni u l-awtomonitoraġġ u l-adattament korrispondenti tas-sistema għall-funzjonijiet delegati bħala korp ta' spezzjoni f'konformità mar-rekwiżiti tal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għall-ħmistax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"Il-Kunsill Regolatorju għandu jwettaq spezzjonijiet regolari tal-irziezet u tal-fabbriki tal-ġobon biex jivverifika li jinżammu l-kundizzjonijiet li wasslu għall-għoti taċ-ċertifikazzjoni, u għalhekk biex jingħata użu kontinwu tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta 'Queso Casín'. Għandu wkoll jieħu kampjuni ta' materja prima fl-irziezet u ta' materja prima u prodotti fil-fabbriki tal-ġobon regolarment."

ġie emendat biex jaqra:

"Il-Korp ta' Kontroll għandu jwettaq verifiki regolari tal-irziezet u tal-fabbriki tal-ġobon biex jivverifika li jinżammu l-kundizzjonijiet li wasslu għall-għoti taċ-ċertifikazzjoni, u għalhekk biex jingħata użu kontinwu tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta 'Queso Casín'. Għandu wkoll jieħu kampjuni ta' materja prima fl-irziezet u ta' materja prima u prodotti kkwalifikati fil-fabbriki tal-ġobon regolarment."

Raġuni: emenda biex is-sistema tiġi adattata fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għas-sittax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"L-operaturi li l-prodotti tagħhom jikkonformaw mal-kundizzjonijiet stabbiliti se jingħataw ċertifikat ta' konformità mill-Kunsill Regolatorju li jkollu l-firma tal-President tal-Kunsill."

ġie emendat biex jaqra:

"L-operaturi li l-prodotti tagħhom jikkonformaw mal-kundizzjonijiet stabbiliti se jingħataw ċertifikat ta' konformità mill-Korp ta' Kontroll."

Raġuni: sabiex tiġi żgurata l-imparzjalità tal-Korp ta' Kontroll matul il-proċess tat-teħid tad-deċiżjonijiet, qiegħed jiġi propost li l-paragrafu li jikkonċerna l-funzjonijiet tal-President tal-Kunsill jiġi emendat, bil-Korp ta' Kontroll responsabbli, f'konformità mal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065, mill-ħatra tal-persuna li tokkupa din il-kariga.

Tħassir tat-tabella tal-kontrolli mwettqa mill-Kunsill Regolatorju, u tal-paragrafu li ġej:

"It-tabella li ġejja turi l-kontrolli li għandhom jitwettqu mill-Kunsill Regolatorju fir-rigward tad-diversi operaturi biex jiġi vverifikat li l-ġobon li għandu jiġi kkummerċjalizzat taħt id-DOP 'Queso Casín' joriġina miż-żona. Dawn il-kontrolli għandhom jikkonsistu fi spezzjonijiet li matulhom għandhom jitwettqu kontroll viżiv, spezzjoni dokumentarja u t-teħid ta' kampjuni korrispondenti."

Raġuni: it-tħassir qiegħed jiġi propost għall-adattament għal sistema ta' ċertifikazzjoni tal-prodott konformi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Queso Casín", f'konformità mal-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065.

Emenda għat-tmintax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"Sabiex ikunu jistgħu jiġu mmonitorjati l-proċessi ta' produzzjoni użati għall-ġobon u biex tingħata prova tal-oriġini u tal-kwalità tal-prodott kopert mid-DOP, l-operaturi responsabbli għall-irziezet, il-fabbriki tal-ġobon u l-faċilitajiet ta' maturazzjoni u ta' ħażna huma meħtieġa li jimlew l-evidenza dokumentata meħtieġa għal kull wieħed mir-rekwiżiti stabbiliti f'dan id-dokument. Dawn id-dokumenti u r-rekords se jiġu vverifikati mill-Kunsill Regolatorju."

ġie emendat biex jaqra:

"Sabiex ikunu jistgħu jiġu mmonitorjati l-proċessi ta' produzzjoni użati għall-ġobon u biex tingħata prova tal-oriġini u tal-kwalità tal-prodott kopert mid-DOP, l-operaturi responsabbli għall-irziezet, il-fabbriki tal-ġobon u l-faċilitajiet ta' maturazzjoni u ta' ħżin huma meħtieġa li jimlew ir-rekords li juru l-konformità ma' kull wieħed mir-rekwiżiti stabbiliti f'dan id-dokument. Dawn id-dokumenti u r-rekords se jiġu vverifikati mill-Korp ta' Kontroll."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għad-dsatax-il paragrafu:

It-test li ġej:

"F'konformità mar-rekwiżiti kollha msemmija hawn fuq, id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta 'Queso Casín' tista' tiġi applikata biss għal ġobnijiet magħmula minn ħalib fornut minn forniturri rreġistrati u prodotti f'fabbriki tal-ġobon elenkati fir-reġistru miżmum mill-Kunsill Regolatorju, f'konformità mal-istandards stabbiliti f'dan id-dokument."

ġie emendat biex jaqra:

"F'konformità mar-rekwiżiti kollha msemmija hawn fuq, id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta 'Queso Casín' tista' tiġi applikata biss għal ġobnijiet magħmula minn ħalib fornut minn bdiewa rreġistrati u prodotti f'fabbriki tal-ġobon elenkati fir-reġistru miżmum mill-Kunsill Regolatorju, f'konformità mal-istandards stabbiliti f'dan id-dokument, u li jkunu ġew ivvalutati u ċċertifikati mill-Korp ta' Kontroll f'konformità mal-verifiki stabbiliti."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll delegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065 u r-reġistri definiti fl-istatuti l-ġodda tal-Korp ta' Ġestjoni għad-DOP "Queso Casín" approvati fil-11 ta' Awwissu 2020. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għall-għoxrin paragrafu:

It-test li ġej:

"Jista' jinstab nuqqas ta' konformità tal-prodott jew tat-tekniki tal-produzzjoni tiegħu mill-Kunsill Regolatorju fi kwalunkwe stadju."

ġie emendat biex jaqra:

"Jista' jinstab nuqqas ta' konformità tal-prodott jew tat-tekniki tal-produzzjoni tiegħu mill-Korp ta' Kontroll fi kwalunkwe stadju."

Raġuni: emenda biex is-sistema tiġi adattata fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll iddelegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

5.4. ***Metodu tal-produzzjoni***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima E tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ("Metodu tal-Produzzjoni"); u l-punti 3.3 ("Għalf"), 3.4 ("Materja prima") u 3.7 ("Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar") tad-Dokument Uniku attwali; u l-punti 3.3 ("Għalf u materja prima") u 3.6 ("Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar") tal-proposta għal Dokument Uniku adattat għall-istruttura tal-Anness I tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 ([2]) li fih il-punti 3.3 u 3.4 jingħaqdu f'wieħed, li tfisser li n-numerazzjoni tad-Dokument Uniku se tiġi affettwata mill-punt 3.3 'l quddiem wara li jiġi adattat l-abbozz.

Emenda għall-ewwel punt:

It-test li ġej:

"Oriġini u karatteristiċi tal-ħalib. Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobnijiet protetti għandu jiġi fornut minn forniturі elenkati fir-reġistru korrispondenti tal-Kunsill Regolatorju."

ġie emendat biex jaqra:

"Oriġini u karatteristiċi tal-ħalib: Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobnijiet protetti għandu jiġi fornut mill-bdiewa elenkati fir-Reġistru korrispondenti tal-Kunsill Regolatorju u vvalutati mill-Korp ta' Kontroll."

Raġuni: emenda biex tiġi adattata s-sistema fid-dawl tal-kompiti tal-Korp ta' Kontroll delegati skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065 u r-reġistri definiti fl-istatuti l-ġodda tal-Korp ta' Ġestjoni għad-DOP "Queso Casín" approvati fil-11 ta' Awwissu 2020. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għat-tieni punt:

It-test li ġej:

"Għalf tal-baqar li jipproduċu l-ħalib. L-ikel tal-bhejjem għall-produzzjoni tal-ħalib, li jintuża bħala materja prima għat-tħejjija tal-ġobon Casín, huwa bbażat fuq ir-riżorsi naturali taż-żona, peress li l-bhejjem prattikament jirgħu matul is-sena kollha, u jingħataw suppliment ta'għalf frisk u ħuxlief mill-azjenda agrikola tal-produttur stess li jimplimenta sistema ta rotazzjoni għall-użu tal-mergħat. Prinċipalment, dan hu mod ta' trobbija tradizzjonali, fejn il-merħliet huma ftit fin-numru, b'rabta mat-territorju fejn il-bhejjem jirgħu prattikament matul is-sena kollha.

Għalhekk l-ikel joriġina fiż-żona msemmija. F'każijiet eċċezzjonali meta l-għalf ikun skars mill-art tagħhom, minħabba kundizzjonijiet klimatiċi negattivi, flimkien mal-għalf jistgħu jiġu miżjuda kwantitajiet żgħar ta' ċereali u ħxejjex, li jiġu minn postijiet oħra."

ġie emendat biex jaqra:

"Għalf tal-baqar li jipproduċu l-ħalib: L-għalf huwa bbażat direttament fuq ir-riżorsi naturali taż-żona, permezz tar-ragħa ssupplimentat minn foraġġ frisk u ppreservat, ċereali u legumi."

Raġuni: huwa propost li t-tmigħ tal-bhejjem jiġi adattat, bħala fattur determinanti fil-produzzjoni tal-prodott, f'konformità mal-Artikolu 1(1) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ([3]), li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill. Din l-emenda ma tibdilx il-karatteristiċi essenzjali u l-awtentiċità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

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

Emenda tat-tielet punt:

It-test li ġej:

"Koagulazzjoni tal-ħalib: Il-koagulazzjoni hija enzimatika, skattata mill-użu ta' tames jew koagulant mill-għoġġiela kif ukoll aġenti tal-fermentazzjoni u klorur tal-kalċju fid-doża eżatta meħtieġa għall-produzzjoni tal-baqta fil-bittija tal-iffurmar tal-baqta. Imbagħad il-proċess jitwettaq f'temperatura ta' 30-35 °C għal madwar 45 minuta, wara li l-baqta tinqata' bi skieken tal-baqta. It-temperatura tiżdied b'madwar 2 °C u, fl-istess ħin, il-baqta titħawwad għal mill-inqas għaxar minuti sakemm jiffurmaw ħbub id-daqs tal-ġellewż. Dawn imbagħad jitħallew joqogħdu għal mill-inqas għaxar minuti oħra."

ġie emendat biex jaqra:

"Koagulazzjoni tal-ħalib: Il-koagulazzjoni hija enzimatika, skattata mill-użu ta' tames jew koagulant mill-għoġġiela kif ukoll aġenti tal-fermentazzjoni u, b'mod fakultattiv, klorur tal-kalċju fid-doża eżatta meħtieġa għall-produzzjoni tal-baqta fil-bittija tal-iffurmar tal-baqta. Il-proċess jitwettaq f'temperatura ta' 30-35 °C għal madwar 45 minuta, wara li l-baqta tinqata' bi skieken tal-baqta. It-temperatura tiżdied b'madwar 2 °C u, fl-istess ħin, il-baqtiet jitħawdu għal mill-inqas għaxar minuti sakemm jiffurmaw ħbub id-daqs tal-ġellewż. Dawn imbagħad jitħallew joqogħdu għal mill-inqas għaxar minuti oħra."

Raġuni: din l-emenda qiegħda tiġi proposta għax l-użu tal-klorur tal-kalċju huwa fakultattiv. Din l-emenda ma tibdilx il-karatteristiċi essenzjali u l-awtentiċità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Emenda għar-raba' punt:

It-test li ġej:

"Skular tal-baqta. Il-baqta mbagħad titħalla tiskula fi ċraret jew f'passaturi (kontenituri tal-plastik bit-toqob) għal diversi sigħat biex is-serum jitħalla joħroġ. Il-proċess ikompli fil-kamra tal-arjazzjoni, fejn il-baqta titħalla fuq ċraret f'temperatura ta' 15-20 °C għal tlett ijiem jew aktar. Tiddawwar kuljum sakemm ikun skula s-serum kollu. F'dan iż-żmien issir ukoll il-fermentazzjoni lattika."

ġie emendat biex jaqra:

"Skular tal-baqta: Il-baqta mbagħad titħalla tiskula fi ċraret jew f'passaturi għal diversi sigħat biex is-serum jitħalla joħroġ. Il-proċess ikompli fil-kamra tal-arjazzjoni, fejn il-baqta titħalla fuq ċraret jew passaturi f'temperatura ta' 14-20 °C għal tlett ijiem jew aktar. Tiddawwar kuljum sakemm ikun skula s-serum kollu. F'dan iż-żmien issir ukoll il-fermentazzjoni lattika."

Raġuni: emenda minħabba l-adattament tal-materjali u t-tagħmir li qed jintuża bħalissa għall-iskular.

Sar studju ta' sostenn, li jikkonkludi li meta l-prodott jiġi prodott taħt kundizzjonijiet ta' produzzjoni differenti, dan ma jkollu l-ebda effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi, u jagħti punteġġi ogħla minn 55 fil-kampjuni kollha vvalutati (prodott adattat).

Għalhekk, il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi ma humiex direttament relatati mal-varjazzjoni fil-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni fil-medda studjata, u ma jaffettwawhomx b'mod sinifikanti.

Din l-emenda ma tibdilx il-karatteristiċi essenzjali u l-awtentiċità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Emenda għall-ħames punt:

It-test li ġej:

"Tidwir tal-ġobon. Imbagħad, jibda l-proċess tat-tidwir tal-ġobon bil-magna u tiżdied parti mill-melħ. Sabiex tinkiseb uniformità akbar, il-pejst jiddawwar diversi drabi f'magna li tikkonsisti minn żewġ rombli mħaddma minn mutur li jduru f'direzzjonijiet opposti. Waqt uħud miċ-ċikli tat-tidwir tal-ġobon, jiżdied il-melħ. Il-ġobnijiet jiġu ffurmati bl-idejn billi l-baqta (magħrufa bħala 'gorollos') tiġi ffurmata f'piramida maqtugħa u mbagħad jinħażnu f'kamra tal-arjazzjoni għal perjodu ta' bejn ħamest ijiem u ġimagħtejn f'temperatura ta' 15-20 °C. Il-ġobnijiet jiddawru kuljum. Il-'gorollos' jistgħu jiddawru fil-magna għal kemm-il darba jkun hemm bżonn biex tinkiseb is-sawra mixtieqa minn kull produttur.

Aktar ma jiddawwar drabi l-ġobon, aktar ikun lixx u uniformi, jitqaddem aħjar u jkollu togħma aktar qawwija.

Il-ġobon fl-aħħar nett jiġi ffurmat jew f'ċilindru għamla ta' diska jew f'pasta (din tal-aħħar tinkiseb billi l-ewwel jiġi ffurmat ballun, imbagħad kull wiċċ jiġi ċċattjat sakemm jieħu d-dehra mixtieqa) u l-wiċċ ta' fuq jiġi mmarkat b'siġill jew b'timbru bil-logo tal-produttur. Imbagħad, il-ġobon jerġa' jittieħed fil-kamra tal-arjazzjoni għal mill-inqas jumejn. It-timbru 'marcu' Casín mhux biss jidentifika l-ġobon iżda jtejjeb ukoll id-dehra tiegħu u jokkupa l-wiċċ ta' fuq viżibbli kollu tal-ġobon."

ġie emendat biex jaqra:

"Impastar tal-prodott: il-pejst jiddawwar f'magna tal-impastar diversi drabi. Waqt uħud miċ-ċikli tat-tidwir tal-ġobon, jiżdied il-melħ. Il-ġobnijiet jiġu ffurmati bl-idejn billi l-baqta (magħrufa bħala 'gorollos') tiġi ffurmata f'piramida maqtugħa u mbagħad jinħażnu f'kamra tal-arjazzjoni għal perjodu ta' bejn ħamest ijiem u ġimagħtejn f'temperatura ta' 14-20 °C. Il-'gorollos' jistgħu jiddawru fil-magna għal kemm-il darba jkun meħtieġ biex tinkiseb is-sawra mixtieqa minn kull produttur.

Aktar ma l-ġobon jiddawwar drabi, aktar ikun lixx u uniformi, jitqaddem aħjar u jkollu togħma aktar qawwija.

Il-ġobon fl-aħħar nett jiġi ffurmat jew f'ċilindru għamla ta' diska jew f'pasta bl-idejn u l-wiċċ ta' fuq jiġi mmarkat b'siġill jew b'timbru bil-logo tal-produttur. Imbagħad, il-ġobon jerġa' jittieħed fil-kamra tal-arjazzjoni għal mill-inqas jum. It-timbru 'marcu' Casín mhux biss jidentifika l-ġobon iżda jtejjeb ukoll id-dehra tiegħu u jokkupa l-wiċċ ta' fuq viżibbli kollu tal-ġobon."

Raġuni: emenda minħabba l-adattament tas-sistema tal-impastar tal-ġobon użata, it-temperatura u l-ħinijiet tal-arjazzjoni.

Sar studju ta' sostenn, li jikkonkludi li meta l-prodott jiġi prodott taħt kundizzjonijiet ta' produzzjoni differenti, dan ma jkollu l-ebda effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi, u jagħti punteġġi ogħla minn 55 fil-kampjuni kollha vvalutati (prodott adattat).

Għalhekk, il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi ma humiex relatati direttament mal-varjazzjoni fil-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni fil-medda studjata, u ma jaffettwawhomx b'mod sinifikanti.

Din l-emenda ma tibdilx il-karatteristiċi essenzjali u l-awtenticità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Emenda għas-sitt punt:

It-test li ġej:

"Maturazzjoni: Il-proċess tat-tqaddim jew tal-maturazzjoni jitwettaq f'kamra tal-maturazzjoni f'temperatura ta' 8-10 °C b'umdità ta' 80 %.

Il-proċess tal-maturazzjoni jibda fil-mument li fih tiġi prodotta l-baqta u għandu jdum mill-inqas xahrejn, li jibdew mid-data li fiha tkun saret. Matul dan il-perjodu, il-ġobnijiet jiddawru u jitnaddfu kif meħtieġ, sabiex jiksbu l-karatteristiċi distintivi tagħhom. Matul il-proċess ta' maturazzjoni, iseħħu sensiela ta' bidliet fiżiċi u kimiċi, li jagħtu lill-ġobon il-karatteristiċi organolettiċi finali tiegħu. L-aktar importanti minn dawn, minbarra t-telf tal-ilma bl-evaporazzjoni, jinkludu d-degradazzjoni tal-proteini f'aċidi amminiċi u tax-xaħmijiet f'sustanzi volatili, li jwasslu, rispettivament, għall-bażi tat-togħma u tar-riħa tal-ġobon".

ġie emendat biex jaqra:

"Maturazzjoni: Il-proċess tat-tqaddim jew tal-maturazzjoni jitwettaq f'kamra tal-maturazzjoni f'temperatura ta' 6-12 °C, b'umdità ta' 75-85 %.

Il-proċess tal-maturazzjoni jibda fil-mument li fih tiġi prodotta l-baqta u għandu jdum mill-inqas 60 jum li jibdew mid-data li fiha tkun saret. Matul dan il-perjodu, il-ġobnijiet jiddawru u jitnaddfu kif meħtieġ, sabiex jiksbu l-karatteristiċi distintivi tagħhom. Matul il-proċess ta' maturazzjoni, iseħħu sensiela ta' bidliet fiżiċi u kimiċi, li jagħtu lill-ġobon il-karatteristiċi organolettiċi finali tiegħu. L-aktar importanti minn dawn, minbarra t-telf tal-ilma bl-evaporazzjoni, jinkludu d-degradazzjoni tal-proteini f'aċidi amminiċi u tax-xaħmijiet f'sustanzi volatili, li jwasslu, rispettivament, għall-bażi tat-togħma u tar-riħa tal-ġobon".

Raġuni: Huwa propost li l-kundizzjonijiet dwar it-temperatura u l-perjodu ta' maturazzjoni għall-baqta jiġu emendati.

Sar studju ta' sostenn, li jikkonkludi li meta l-prodott jiġi prodott taħt kundizzjonijiet ta' produzzjoni differenti, dan ma jkollu l-ebda effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi, u jagħti punteġġi ogħla minn 55 fil-kampjuni kollha vvalutati (prodott adattat).

Għalhekk, il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi ma humiex relatati direttament mal-varjazzjoni fil-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni fil-medda studjata, u ma jaffettwawhomx b'mod sinifikanti.

Din l-emenda ma tibdilx il-karatteristiċi essenzjali u l-awtenticità tal-prodott kopert mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Tħassir tas-seba' punt:

"Ippakkjar u tikkettar: It-tikkettar għandu jiġi aġġustat biex jikkonforma f'kull mument mar-regoli ġenerali li jirregolaw it-tikkettar, il-preżentazzjoni u r-riklamar tal-oġġetti tal-ikel."

Raġuni: emenda, għax ma fihx regoli obbligatorji speċifiċi għad-DOP. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

5.5. ***Rabta mal-bniedem***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima F ("Rabta maż-żona ġeografika"),s Rabta mal-bniedem, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Emenda għall-paragrafu 4:

It-test li ġej:

"Iżda fuq kollox, ir-rabta mal-bniedem hija impliċita fl-essenza ta' dan il-prodott, speċjalment fejn jidħol il-metodu esklużiv tal-produzzjoni tiegħu. Fil-preżent, il-produzzjoni tal-ġobon għadha purament artiġjanali u teħtieġ ħafna ħidma, u dan jirriżulta fi produzzjoni baxxa li poġġiet fil-periklu s-sopravivenza tiegħu. Biex din id-drawwa tinżamm ikkontribwixxa fuq kollox ix-xogħol tan-nisa li jipproduċuh għall-konsum tal-familja u l-entużjażmu tal-unika produttriċi li, sa issa, turi u tbigħ il-prodott fil-fieri u fis-swieq tal-prodotti tradizzjonali fiż-żona kollha tal-Prinċipat tal-Asturji u fil-bqija ta' Spanja. Hija importanti wkoll il-kollaborazzjoni ta' gruppi għall-Iżvilupp Rurali taż-żona."

ġie emendat biex jaqra:

"Iżda fuq kollox, ir-rabta mal-bniedem hija impliċita fl-essenza ta' dan il-prodott, speċjalment fejn jidħol il-metodu esklużiv tal-produzzjoni tiegħu. Fil-preżent, il-produzzjoni tal-ġobon għadha purament artiġjanali u teħtieġ ħafna ħidma, u dan jirriżulta fi produzzjoni baxxa li poġġiet fil-periklu s-sopravivenza tiegħu. Biex din id-drawwa tinżamm ikkontribwixxa fuq kollox ix-xogħol tan-nisa li jipproduċuh għall-konsum tal-familja u l-entużjażmu ta' produttriċi unika li, għal żmien twil, kienet l-unika waħda li kienet turi u tbigħ il-prodott fil-fieri u fis-swieq tal-prodotti tradizzjonali fiż-żona kollha tal-Prinċipat tal-Asturji u fil-bqija ta' Spanja. Hija importanti wkoll il-kollaborazzjoni ta' gruppi għall-Iżvilupp Rurali taż-żona."

Raġuni: din l-emenda hija proposta minħabba l-fatt li bħalissa hemm tliet fabbriki tal-ħalib li jagħmlu l-ġobon. L-emenda ma għandha l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

5.6. ***Korp ta' kontroll***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima G ("Verifiki tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott") tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-formulazzjoni attwali:

"Verifiki tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Isem: Id-Direttorat Ġenerali Agroalimentari u tal-Bhejjem tal-Prinċipat tal-Asturji

Indirizz: C/ Coronel Aranda, Nru 2 – 33005 – Oviedo – Il-Prinċipat tal-Asturji – Spanja

Tel. +34 985105612. Fax +34 985105517

Il-Kunsill Regolatorju għandu jwettaq il-funzjonijiet ta' ċertifikazzjoni, monitoraġġ u kontroll f'konformità mal-kriterji stabbiliti fl-Istandard Ewropew UNE-EN 45011.

Id-Direttorat Ġenerali Agroalimentari u tal-Bhejjem huwa responsabbli għat-twettiq ta' dawn il-funzjonijiet fuq bażi tranżizzjonali sakemm jitwaqqaf il-Kunsill Regolatorju."

ġiet emendata biex taqra:

"L-awtorità kompetenti għall-kontroll hija d-Direttorat Ġenerali mill-Gvern tal-Prinċipat tal-Asturji li l-mandat tiegħu jinkludi l-affarijiet agroalimentari.

Il-kontroll jista' jiġi ddelegat lil entità li taġixxi bħala korp taċ-ċertifikazzjoni tal-prodott u akkreditata skont l-Istandard UNE-EN ISO/IEC 17065, jew kwalunkwe standard li jista' joħodlu postu fil-futur."

Raġuni: din l-emenda hija proposta sabiex jiġi aġġornat l-indirizz tal-Korp ta' Kontroll; kif ukoll għall-adattament tal-Kunsill Regolatorju u l-Korp ta' Kontroll tiegħu abbażi tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel u l-Liġi 2/2019 tal-Prinċipat tal-Asturji, tal-1 ta' Marzu 2019, dwar il-kwalità tal-ikel, il-kwalità differenzjata u l-bejgħ dirett ta' prodotti tal-ikel (l-Artikolu 36).

5.7. ***Tikkettar***

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima H ("Tikkettar") tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; il-punt 3.7 ("Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar") tad-Dokument Uniku attwali; u l-punt 3.6 ("Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar") tal-proposta għal Dokument Uniku adattat għall-istruttura tal-Anness I tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 li fih il-punti 3.3 u 3.4 jingħaqdu f'wieħed, li tfisser li n-numerazzjoni tad-Dokument Uniku se tiġi affettwata mill-punt 3.3 'l quddiem wara li tiġi adattata dik l-istruttura.

Emenda għall-paragrafu 1:

Il-formulazzjoni attwali:

Il-ġobnijiet tad-DOP "Queso Casín" maħsuba għall-konsum iridu – minbarra li jikkonformaw mar-regoli tat-tikkettar stabbiliti fil-leġiżlazzjoni – jiġu identifikati b'tikketta sekondarja numerata speċjali, li tiggarantixxi l-identità tal-produttur.

ġiet emendata biex taqra:

Il-ġobnijiet tad-DOP "Queso Casín" maħsuba għall-konsum iridu jiġu identifikati b'tikketta sekondarja numerata speċjali, li tiggarantixxi l-identità tal-produttur.

Raġuni: emenda, għax ma fihx regoli obbligatorji speċifiċi għad-DOP. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

Emenda għall-paragrafu 3:

Il-formulazzjoni attwali:

"It-trade marks, l-emblemi, is-simboli, is-slogans tar-reklamar jew kwalunkwe tip ieħor ta' reklamar użat fuq il-prodott protett ma jistgħux jintużaw, lanqas mis-sidien infushom, fil-kummerċjalizzazzjoni ta' ġobnijiet mhux koperti mid-DOP, u lanqas ma jistgħu jintużaw b'mod li potenzjalment iqarraq bil-konsumaturi."

ġiet emendata biex taqra:

"It-tikketti kummerċjali, speċifiċi għal kull fabbrika tal-ġobon, iridu jiġu sottomessi lill-Kunsill Regolatorju".

Raġuni: emenda minħabba l-adattament korrispondenti għal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. L-emendi ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-prodott.

5.8 ***Tħassir tar-rekwiżiti leġiżlattivi nazzjonali***

Tħassir tat-Taqsima I. Rekwiżiti nazzjonali.

Id-dokumenti li ġejjin huma mħassra:

— Il-Liġi 25/1970, tat-2 ta' Diċembru 1970, dwar il-vinji, l-inbid u l-alkoħol.

— Id-Digriet 835/1972, tat-23 ta' Marzu 1972, li jistabbilixxi r-regoli tal-applikazzjoni għal-Liġi 25/1970.

— Il-Liġi 24/2003, tal-10 ta' Lulju 2003, dwar il-vinji u l-inbid.

— L-Ordni tal-25 ta' Jannar 1994 li tispeċifika l-korrispondenza bejn il-leġiżlazzjoni Spanjola u r-Regolament (KE) Nru 2081/92 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

— Id-Digriet Reġju 1414/2005, tal-25 ta' Novembru 2005, dwar il-proċedura għall-ipproċessar ta' applikazzjonijiet għad-dħul fir-Reġistru Komunitarju ta' Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti u l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti u l-oġġezzjoni għal dan.

Raġuni: huwa propost li t-Taqsima I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali titħassar f'konformità mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel, u minħabba r-revoka tad-dokumenti msemmija.

DOKUMENT UNIKU

"Queso Casín"

Numru KE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

"Queso Casín"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. ***Tip ta' prodott***

Klassi 1.3 Ġobon

3.2. ***Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)***

Ġobon immaturat, iebes jew semiiebes magħmul mill-ħalib sħiħ mhux pasturizzat tal-baqra , b'koagulazzjoni enzimatika u bl-impastar tal-pejst.

Meta jkun immaturat, il-ġobon għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

— Materja niexfa: mill-anqas 57 %

— Kontenut minimu ta' xaħam fil-materja niexfa: 45 %

— Kontenut minimu ta' proteini fil-materja niexfa: 35 %

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi:

— Tip u preżentazzjoni: Minn iebes sa semiiebes, maturat sa mqaddem jew semimqaddem.

— Forma: Ċilindrika għamla ta' diska irregolari, fuq wiċċ minnhom il-ġobon għandu disinji floreali jew ġeometriċi, simboli jew l-isem tal-produttur. Dijametru ta' sa 20 cm u tul ta' sa 7 cm.

— Piż: Bejn 150 gramma u 1 000 gramma.

— Qoxra: Lixxa, irqiqa, kważi ineżistenti, għax, wara impastar ripetut, il-maturazzjoni ssir uniformi u simultanjament fuq ġewwa u fuq barra. Il-partijiet ta' barra u ta' ġewwa jiffurmaw massa kumpatta u magħquda, nadifa, niexfa jew xi ftit iddellek. Il-ġobon għandu kulur isfar lewn il-krema skur, b'tonalitajiet li jagħtu fl-abjad. In-naħa ta' fuq tal-ġobna għandha timbru mqabbeż 'il barra li jirrappreżenta kull produttur individwali.

— Parti prinċipali: Soda, titfarrak malajr, minn semiiebsa għal iebsa, kulur fl-isfar, mingħajr toqob, jista' jkollha xi qasmiet żgħar. Titfarrak malajr meta tinqata'. Tħalli sensazzjoni ta' butir fil-palat. Konsistenza lixxa u omoġenja.

— Aroma Qawwija u b'saħħitha.

— Togħma: Tiddependi mill-metodu tal-produzzjoni, speċjalment in-numru ta' drabi li t-taħlita tinħadem fil-magna tal-impastar: jekk il-ġobon jiddawwar ħafna, ikollu togħma morra, pikkanti, qawwija, u jkun fih aroma penetranti u rustika ta' butir li tmellaħ għal ċertu żmien; il-ġobon li jinħadem inqas ikollu l-istess togħmiet, iżda dawn ikunu inqas qawwija. F'kull każ, il-ġobon għandu togħma qawwija, wiesgħa, persistenti, pikkanti u xi ftit morra fin-naħa ta' wara tal-ħalq u jħalli togħma qawwija wara li jittiekel.

3.3. ***Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)***

A) *Għalf*

L-għalf tal-baqar li jipproduċu l-ħalib użat bħala l-materja prima għall-produzzjoni tal-"Queso Casín" huwa bbażat fuq ir-riżorsi naturali taż-żona, permezz tar-ragħa ssupplimentat minn foraġġ frisk u ppreservat, ċereali u legumi."

B) *Materja prima*

Ħalib tal-baqra, fermenti lattiċi, tames, melħ, u b'mod fakultattiv klorur tal-kalċju.

Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobnijiet protetti huwa dak miksub minn baqar f'saħħithom tar-razez Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona u t-taħlita ta' dawn ir-razez.

3.4. ***Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita***

Il-proċessi kollha meħtieġa biex isir il-"Queso Casín", jiġi prodott il-ħalib, isir il-ġobon (koagulazzjoni, skular u impastar tal-ġobon), il-maturazzjoni u l-ippakkjar isiru fiż-żona ġeografika ddefinita, li tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Caso, Sobrescopio u Piloña.

3.5. ***Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.***

Ippakkjar – Biex tiġi mħarsa l-kwalità tal-prodott, dan għandu jkun ippakkjat fil-post fejn jiġi prodott jew fil-post fejn issir il-maturazzjoni qabel id-distribuzzjoni, minħabba li għandu qoxra fina u rqiqa, kważi ineżistenti, u li għalhekk għandu aktar ċans li din il-qoxra jsirilha xi tibdil, li jista' jikkawża modifikazzjonijiet fl-aspett estern u jgħinu biex ikun hemm aktar kontaminazzjoni.

Barra minn hekk, minħabba r-raġuni msemmija, dan il-prodott jista' jiġi kkunsmat kollu, u għalhekk huwa meħtieġ li jiġi ppakkjat minn qabel.

Il-materjali permessi għall-ippakkjar huma l-karta, il-kartun, l-injam jew il-plastik, għall-użu tal-oġġetti tal-ikel, u prodotti oħra awtorizzati mill-Kunsill Regolatorju.

3.6. ***Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar***

Il-ġobnijiet protetti, minbarra t-tikketta ta' kull produttur individwali, għandu jkollhom tikketta sekondarja numerata li tħares l-identità tal-prodott.

Fuq it-tikketta tal-ġobnijiet protetti għandha tiġi indikata b'mod ċar il-frażi "Denominación de Origen Protegida 'Queso Casín'" – u l-logo, li għandu jkun uniku, b'erba' possibiltajiet ta' kulur, għal dawk l-operaturi kollha li jbigħu ġobnijiet protetti permezz tad-DOP. Dawn huma riprodotti hawn taħt.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita, għall-produzzjoni tal-ħalib, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-ippakkjar tal-ġobnijiet bid-DOP "Queso Casín" tinsab fiż-żona tan-Nofsinhar tar-reġjun tal-Asturias, preċiżament fiż-żona ċentrali lejn il-Lvant. Iż-żona ġeografika tikkonsisti mill-muniċipalitajiet li ġejjin: Caso, Sobrescobio u Piloña.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. ***In-natura speċifika taż-żona ġeografika***

Din hija ddefinita mill-fatt li tagħmel parti miż-żona tal-Lvant Ċentrali tal-muntanji Asturji, ikkaratterizzata minn pajsaġġ ta' widien dojoq mifrudin minn xulxin minn partijiet wesgħin ta' blat li jiffurmaw dawn il-muntanji. In-natura muntanjuża taż-żona timplika predominanza fil-biċċa l-kbira ta' xaqlibiet weqfin. L-altitudnijiet minn medji sa għoljin jiltaqgħu fi pjanura ċentrali depressa, parti mid-depressjoni prelitorali li tagħti mil-Lvant lejn il-Punent u sservi ta' qiegħ għax-xmara Piloña. Dik ix-xmara u l-Alto Nalón huma l-akbar żewġ xmajjar taż-żona.

Minbarra fil-każ tal-ogħla partijiet tal-muntanja, din iż-żona tgawdi klima oċeanika, moderata, b'xita mhux daqstant qawwija, iżda li hija persistenti matul is-sena kollha, u flutwazzjoni termali moderata.

Dan il-pajsaġġ ta' widien jew baċiri idrografiċi mdawra bil-muntanji jagħti wkoll lok għal ċpar abbundanti u persistenti. Dawn il-proċessi kollha jikkawżaw tnaqqis notevoli ta' xemx matul is-sena kollha.

Il-veġetazzjoni tal-kampanja hija kkaratterizzata mill-preżenza ta' bosta għelieqi tal-ħsad u fejn jirgħu l-annimali, flimkien mal-wesgħa importanti tal-boskijiet u taż-żoni mhux żviluppati b'siġar baxxi u saffi ta' blat li jidhru fuq l-iktar għoljiet weqfin.

L-aktar speċi interessanti li jimlew l-għelieqi u l-mergħat jappartjenu għall-familji tal-ħxejjex u l-legumi.

F'dawn il-kundizzjonijiet ġiet żviluppata t-teknika tal-ġobon għall-produzzjoni tal-ġobon "Queso Casín", li tissodisfa l-ħtieġa li tintlaħaq forma ta' priservazzjoni sikura u għal tul ta' żmien f'żona fejn it-temperaturi medji kif ukoll il-predominanza tal-ġranet bix-xita u s-sħab, jgħinu biex din iż-żona jkollha livell għoli ħafna ta' umdità atmosferika, li tfixkel il-proċess tat-tnixxif tal-baqta li ssir waqt il-koagulazzjoni tal-ħalib.

Għalhekk bdiet is-sistema "tal-impastar", li hija sistema li ssir regolarment u b'mod esklużiv, fejn ħafna kwantitajiet żgħar ta' baqta jinħadmu flimkien biex jiffurmaw taħlita waħda. Ir-ripetizzjoni ta' dan il-proċess kien iwassal għal taħlitiet, aktar nexfin u kumpatti, li minnhom kien jinkiseb prodott li jservi għal żmien itwal. Barra minn hekk, it-taħlita kienet isservi biex jiġi inkorporat il-melħ f'forma omoġenja u biex jitqassmu l-mikro-organiżmi li jirriżultaw mill-fermentazzjoni, u li jgħinu biex ikun hemm maturazzjoni proporzjonata adegwata, u dan kollu jagħti lill-prodott karatteristiċi organolettiċi speċifiċi.

Il-proċess kien isir bl-idejn sakemm ġie żviluppat mekkaniżmu speċifiku għal dan l-għan. Din hija mejda jew magna li ddawwar il-ġobon billi ssir pressjoni permezz ta' rombli li tidher bħal adattazzjoni ta' għodda użata fil-produzzjoni tal-ħobż tradizzjonali "il-*bregadora* jew *bregadera*" (magna li taħdem il-ħobż) u li kienet tintuża mill-komunità kollha – id-"*diis d'amasar*" – meta kienet tinħadem it-taħlita bl-għan li jsir l-aħjar użu mir-riżorsi materjali skarsi u biex titjieb il-produzzjoni għalkemm baqa' proċess impenjattiv ħafna.

F'dawn il-proċessi kien isir użu minn baqta nofsha maħduma ("*gorollus*") u ġobnijiet, ta' produtturi differenti, u għalhekk kien meħtieġ li ssir distinzjoni bejniethom. Is-soluzzjoni kienet li kull biċċa jkollha marka karatteristika biex permezz tagħha jkun jista' jiġi identifikat malajr il-produttur. Fil-każ tal-baqta, l-għodda użata kienet l-"*ochavau*", biċċa njama ċilindrika jew fużiformi, bit-truf imżejnin b'simboli sempliċi, li kienet tintuża fuq il-baqta nofsha maħduma, b'marka waħda stampata fuq kull massa prodotta. Il-"marcu" jew il-"cuñu" kienu jintużaw biex jimmarkaw il-ġobnijiet lesti. Din kienet għodda tal-injam akbar u aktar elaborata, b'varjeta ta' marki ddekorati b'mod elaborat użati biex jindikaw lill-produttur. Illum, il-"marcu" spiss ikollu l-isem tal-produttur.

Dan il-metodu ta' produzzjoni, u speċjalment l-impastar, probabbilment minħabba l-kumplessità tiegħu, għadu jintuża biss għal din il-varjetà ta' ġobon. Il-fattur ewlieni li kkontribwixxa biex jinżamm dan il-metodu kien fuq kollox ix-xogħol tan-nisa li jipproduċu l-ġobon għall-konsum tal-familja u l-entużjażmu ta' produttriċi li, għal żmien twil, kienet l-unika waħda li kienet turi u tbigħ il-prodott fil-fieri u fis-swieq tal-prodotti tradizzjonali fiż-żona kollha tal-Prinċipat tal-Asturji u fil-bqija ta' Spanja. Hija importanti wkoll il-kollaborazzjoni ta' gruppi għall-Iżvilupp Rurali taż-żona.

5.2. ***Speċifiċità tal-prodott***

Il-ġobon "Queso Casín" huwa identifikat, esternament mid-dehra partikolari li jagħtih it-timbru bil-logo ta' kull produttur, inċiż b'forma mnaqqxa għall-istampar ta' disinji ("marcu") fuq il-wiċċ ta' fuq kollu ta' kull ġobna.

Il-karattru speċifiku ta' dan il-ġobon ġie deskritt: il-forma ċilindrika għamla ta' diska irregolari tiegħu; il-qoxra tiegħu tant fina u ratba li kważi bilkemm tidher, tifforma taħlita kumpatta mal-parti ta' ġewwa tal-ġobon; il-parti prinċipali ffurmata bl-impastar; l-aroma, u t-togħma qawwija u persistenti tiegħu, li jiżdiedu aktar mal-baqta ddur fil-magna minħabba li ssir pressjoni permezz ta' rombli; il-kompożizzjoni tiegħu li tagħmlu wieħed mill-aktar ġobnijiet xotti u li fihom proteini fi Spanja (u fid-dinja).

Dan il-ġobon huwa totalment differenti mill-varjetajiet kollha prodotti, inklużi dawk prodotti fil-muniċipalitajiet viċin. Il-fruntiera ta' Caso mal-muniċipalità ta' Pongo hija definita minn sensiela ta' muntanji, li jirrappreżentaw ukoll iż-żona diviżorja bejn żewġ tipi ta' ġobnijiet klassiċi tal-Asturias, dak magħruf bħala Casín u dak minn Los Beyos.

Studju storiku jipprovdi evidenza dokumentarja tal-importanza tal-"Queso Casín".

Enric Canut fil-ktieb tiegħu "En el país de los 100 quesos" [Fil-Pajjiż tal-100 Ġobon], ippubblikat f'Barċellona fis-sena 2000, jisħaq li "l-'Queso Casín', minħabba l-mod kif jiġi prodott u minħabba l-għodod rustiċi użati aktarx li huwa wieħed minn dawk l-aktar antiki fi Spanja".

Il-provi miktuba dwar il-ġobon, minn popolazzjonijiet speċifiċi ta' din iż-żona jmorru lura sas-seklu 14. "Il-badessa Doña Gontrodo, fl-1328 kriet iż-żona fewdali ta' San Salvador ta' Sobrecastiello, għal 6 snin bil-prezz ta' 70 *maravedís* li kellhom jitħallsu kull l-1 ta' Settembru, u 'ġobnijiet maħduma' tal-Asturias – li kellhom jitħallsu [fil-festa ta'] San Martin f'Novembru."

Fis-sena 1341 idem., "u ġobnijiet maħduma tajbin."

Insibu referenzi għal dan il-ġobon fil-kitbiet ta' Jovellanos (tas-seklu 18); fid-"Diccionario Geográfico de Madoz" [id-Dizzjunarju Ġeografiku ta' Madoz], ippubblikat fil-bidu tas-seklu 19 u fil-"Curso de Agricultura Elemental" [Manwal Elementari tal-Agrikoltura] ta' Dionisio Martín Ayuso, ippubblikat fl-aħħar tas-seklu 19.

F'"Asturias" [L-Asturji] ta' O. Bellmut u Fermin Canella- (ippubblikat f'Gijón fl-1900), il-ġobon minn Caso huwa kkwotat bħala wieħed mill-aktar ġobnijiet famużi li mar lil hinn miż-żona tal-Asturji. Fuq l-istess nota dan il-ġobon huwa msemmi f'"Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial", ta' F. Requejo u M. Tortosa (ippubblikat f'Madrid fl-1903).

Il-ktieb "Comer en Asturias" [L-Ikel fl-Asturji] (ippubblikat Madrid fl-1980) ta' Eduardo Méndez Riestra isemmi fost il-ġobnijiet prodotti fl-Asturji, il-"Queso Casín", kif jagħmlu wkoll Carlos Mero González, fil-ktieb tiegħu "Guía Práctica de los quesos de España" [Gwida Prattika għall-Ġobnijiet ta' Spanja] (ippubblikat f'Madrid fl-1983) u Simone Ortega f'"Tabla de quesos españoles" [Tabella tal-Ġobnijiet Spanjoli] (ippubblikat f'Madrid fl-1983).

"El Gran Libro de la Cocina Asturiana" [Il-Ktieb il-Kbir tal-Kċina tal-Asturji] tal-kimiku u kittieb J.A. Fidalgo Sánchez (ippubblikat f'Gijón fl-1986) isostni li l-"Queso Casín" huwa l-aktar rappreżentattiv taż-żona ċentrali fin-Nofsinhar ta' Asturias.

5.3. ***Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP)***

It-topografija muntanjuża kienet il-fattur determinanti għall-użu tal-produzzjoni eċċessiva ta' ħalib għall-produzzjoni tal-ġobon, minħabba li d-diffikultajiet imposti mill-problemi fil-komunikazzjoni, l-uniku mod kif seta' jintuża l-ħalib kien biss li jsiru ġobnijiet u butir.

Il-fatturi naturali, kollha flimkien, ikkondizzjonaw l-iżvilupp ta' din il-varjetà speċifika ta' ġobon. Min-naħa, il-muntanji għenu biex ikun hemm pajsaġġ ta' għelieqi baxxi u mergħat fiż-żoni muntanjuži kif ukoll diversità straordinarja ta' flora u veġetazzjoni li għandhom impatt dirett fuq l-ikel tal-bhejjem li minnhom jiġi prodott il-ħalib, li jibbenefikaw mir-riżorsi sfruttati minn modi tradizzjonali.

Barra minn hekk, il-klima, ix-xita abbundanti u mhux qalila, imqassma b'mod regolari matul is-sena kollha, kif ukoll in-nuqqas ta' espożizzjoni għar-raġġi tax-xemx u l-kundizzjonijiet termali moderati jikkostitwixxu l-karatteristiċi ideali biex tinżamm produzzjoni ta' għalf f'din iż-żona u biex il-bhejjem dejjem ikollhom x'jieklu.

Il-ħalib kollu użat għall-produzzjoni tal-"Queso Casín" jiġi minn baqar li jirgħu b'mod regolari matul is-sena kollha fl-għelieqi u fil-mergħat fiż-żoni muntanjużi

L-ewwel produtturi ta' dan il-ġobon kienu dawk li jrabbu l-bhejjem, li stabbilew sistema ta' produzzjoni filwaqt li addattaw ruħhom għall-ħtiġijiet imposti mill-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona, bl-għan li jtawlu ż-żmien ta' priservazzjoni ta' prodott li jitħassar malajr, u dan wassal għal varjetà ta' ġobon unika li l-karatteristiċi tiegħu huma riżultat ta' u determinati mill-kombinazzjoni tal-elementi naturali u l-metodu partikolari tal-produzzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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