ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 17/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

"**Queso Casín**"

EU-nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Aanvrager en rechtmatig belang**

Regelgevende instantie voor de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Casín"

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturië), Spanje

Tel. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Website: http://www.dopquesocasin.es/

De regelgevende instantie is de groep die de exploitanten vertegenwoordigt en die officieel is belast met het beheer van de BOB, in overeenstemming met de bepalingen van de geldende wetgeving (besluit van 31 juli 2020 van het Ministerie van Plattelandszaken en Territoriale Cohesie houdende goedkeuring van de statuten van de regelgevende instantie voor de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Casín"); een van de taken van de regelgevende instantie is het voorstellen van wijzigingen van de productspecificatie.

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

☐ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☒ Geografische gebied

☒ Bewijs van oorsprong

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☒ Verband

☒ Etikettering

☒ Overige [nader aan te geven]

— Controleorgaan

— Verificatie van de naleving van het productdossier

4. **Aard van de wijziging(en)**

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

De voorgestelde wijzigingen zijn nodig om het productdossier aan te passen aan de fysische eigenschappen van de beschermde kazen, de realiteit van de productieprocessen, de productieperioden, het inspectieorgaan en norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Het doel van de wijzigingen is om het verband tussen het product en de productieomgeving te versterken met behoud van de authenticiteit, de kwaliteit en de eigenschappen van het eindproduct en ervoor te zorgen dat het product in aanmerking komt voor accreditatie.

5.1 ***Fysische eigenschappen***

Deze wijziging heeft betrekking op deel B), Beschrijving van het product, van het productdossier en punt 3.2), Beschrijving van het product, van het enig document.

De huidige bewoordingen:

"De rijpe kazen vertonen de volgende kenmerken:

Fysische en chemische eigenschappen:

Minimaal drogestofgehalte:	57 %
Minimaal vetgehalte in de droge stof:	45 %
Minimaal eiwitgehalte in de droge stof:	35 %

Fysische en organoleptische eigenschappen:

Soort en aanbiedingsvorm: Harde tot halfharde, belegen tot gedroogde dan wel half gedroogde kaas.

Vorm: Onregelmatig, schijfvormig-cilindrisch, met aan één zijde florale of geometrische merktekens, symbolen of de naam van de desbetreffende producent. Een diameter van ongeveer 10-20 cm en een hoogte van 4-7 cm.

Gewicht: 250 à 1 000 gram.

Korst: Glad, dun en bijna helemaal afwezig omdat deze kaas na het herhaald kneden, uniform, en binnen en buiten, in dezelfde mate, rijpt. Het binnenste en het buitenste van de kaas vormen samen een compacte, gebonden, zuivere, droge en licht vettige massa. De kaas is donker roomkleurig-geel met witte schakeringen. Op de bovenzijde is in basreliëf het stempel van de desbetreffende producent gedrukt.

Kaaszuivel: Vast, brokkelig, hard tot halfhard, gelige kleur, geen gaten hoewel kleine barsten mogelijk zijn. Brokkelig bij het snijden. Boterachtig gevoel op de tong. Consistentie: homogeen en kneedbaar.

Aroma: Sterk en krachtig.

Smaak: Is afhankelijk van de productiemethode, met name van het aantal kneedbeurten in de kneedmachine: indien hij lang is gekneed, heeft hij een bittere, pittige, sterke smaak — een smaak die men moet leren appreciëren — met het doordringende, eenvoudige aroma van door de tijd gerijpte boter; wordt hij minder lang gekneed, dan is de smaak hetzelfde maar minder intens. Hoe dan ook heeft de kaas een sterke, veelzijdige, doordringende, pittige smaak, enigszins bitter achteraan in de mond en met een sterke nasmaak.

Microbiologische kenmerken:

In overeenstemming met de eisen in de geldende voorschriften."

worden als volgt gewijzigd:

"De rijpe kazen vertonen de volgende kenmerken:

Fysische en chemische eigenschappen:

Minimaal drogestofgehalte:	57 %
Minimaal vetgehalte in de droge stof:	45 %
Minimaal eiwitgehalte in de droge stof:	35 %

Fysische en organoleptische eigenschappen:

Soort en aanbiedingsvorm: Harde tot halfharde, belegen tot gedroogde dan wel half gedroogde kaas.

Vorm: Onregelmatig, schijfvormig-cilindrisch, met aan één zijde florale of geometrische merktekens, symbolen of de naam van de desbetreffende producent. Een diameter tot 20 cm en een hoogte tot 7 cm.

Gewicht: 150 à 1 000 gram

Korst: Glad, dun en bijna helemaal afwezig omdat deze kaas na het herhaald kneden, uniform, en binnen en buiten, in dezelfde mate, rijpt. Het binnenste en het buitenste van de kaas vormen samen een compacte, gebonden, zuivere, droge en licht vettige massa. De kaas is donker roomkleurig-geel met witte schakeringen. Op de bovenzijde is in basreliëf het stempel van de desbetreffende producent gedrukt.

Kaaszuivel: Vast, brokkelig, hard tot halfhard, gelige kleur, geen gaten hoewel kleine barsten mogelijk zijn. Brokkelig bij het snijden. Boterachtig gevoel op de tong. Consistentie: homogeen en kneedbaar.

Aroma: Sterk en krachtig.

Smaak: Is afhankelijk van de productiemethode, met name van het aantal kneedbeurten in de kneedmachine: indien hij lang is gekneed, heeft hij een bittere, pittige, sterke smaak met het doordringende, eenvoudige aroma van door de tijd gerijpte boter; wordt hij minder lang gekneed, dan is de smaak hetzelfde maar minder intens. Hoe dan ook de kaas heeft een sterke, veelzijdige, doordringende, pittige smaak, enigszins bitter achteraan in de mond en met een sterke nasmaak."

Reden: Deze wijziging wordt voorgesteld vanwege de noodzaak om meetbare en niet-subjectieve organoleptische descriptoren vast te stellen en kleinere kaasgrootten op te nemen naar aanleiding van de huidige eisen van restauranthouders, die behoefte hebben aan kleinere formaten die nog niet in het productdossier zijn opgenomen. Door deze wijziging zal het mogelijk worden om ook deze kleinere formaten te monitoren.

In een studie naar de kenmerken van de nieuwe kaasformaten is geconcludeerd dat wanneer het product minder dan 250 g (150 g) weegt, dit geen effect heeft op de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen, met scores van meer dan 55 punten in alle beoordeelde monsters (geschikt product); de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen zijn derhalve niet rechtstreeks gekoppeld aan het gewicht van het product.

Deze wijziging is niet van invloed op de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het BOB-product.

5.2 ***Geografische gebied***

Deze wijziging heeft betrekking op deel C ("Geografische gebied") van het productdossier.

Wijziging van de vierde alinea:

De volgende tekst:

"Deze bevinden zich in het centraaloostelijke deel van het Asturische grondgebied, in een geografisch gebied van 66 068 ha, waarvan in totaal 21 642 ha wordt gebruikt als weidegrond."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Deze bevinden zich in het centraaloostelijke deel van het Asturische grondgebied, in een geografisch gebied van 66 068 ha."

Reden: De schrapping van het aantal hectaren dat als weidegrond wordt gebruikt uit het geografische gebied wordt voorgesteld omdat het voor grasland gebruikte areaal varieert in de tijd. Deze schrapping is niet van invloed op de essentiële kenmerken of de authenticiteit van het product waarop de beschermde oorsprongsbenaming betrekking heeft.

5.3 ***Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied***

Deze wijziging heeft betrekking op deel D ("Elementen die aantonen dat het product afkomstig is uit het gebied") van het productdossier.

Naleving van norm UNE-EN ISO/IEC 17065. Controlefuncties die niet zijn ondergebracht bij de regelgevende instantie, worden beschouwd als functies van de beheersautoriteit.

Voorgesteld wordt om de inspectiefuncties van de regelgevende instantie te wijzigen. Deze controleactiviteiten moeten door de bevoegde autoriteit worden gedelegeerd aan het controleorgaan, overeenkomstig artikel 36 van wet 2/2019 van 1 maart 2019 van Asturië inzake voedselkwaliteit, gedifferentieerde kwaliteit en rechtstreekse verkoop van voedingsmiddelen. Alinea's waarop de wijzigingsaanvraag betrekking heeft: eerste, vierde, vijfde, zesde, achtste, dertiende, veertiende, vijftiende, zestiende, zeventiende, achttiende, negentiende en twintigste.

Wijziging van de eerste alinea:

De volgende tekst:

"Om te verifiëren of het product afkomstig is uit het gebied en voldoet aan de vereisten van het productdossier, voert het inspectieorgaan van de regelgevende instantie regelmatig inspecties uit bij de kaasmakerijen en de melkleveranciers en zorgt zij voor traceerbaarheid."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Om te verifiëren of het product afkomstig is uit het gebied en voldoet aan de vereisten van het productdossier, voert het controleorgaan van de regelgevende instantie regelmatig inspecties uit bij de kaasmakerijen en de melkveehouderijen en zorgt zij voor traceerbaarheid."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en de registers die zijn gedefinieerd in de nieuwe statuten van het beheersorgaan voor de BOB "Queso Casín", zoals vastgesteld op 11 augustus 2020. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de vierde alinea:

De volgende tekst:

"Om te waarborgen dat de melk afkomstig is uit het gebied, beschikt de regelgevende instantie over een register van leveranciers, met inbegrip van melkveehouderijen die rechtstreeks melk aan kaasmakerijen leveren en leveranciers die de melk inzamelen langs een bepaalde ophaalroute. Alle gegevens met betrekking tot de ophaalroute worden elke dag geregistreerd in een geautomatiseerd systeem met het oog op de traceerbaarheid vanaf het bedrijf van oorsprong tot het lossen in de kaasmakerij (melkveehouderijen van oorsprong, hoeveelheid melk, datum en tijdstip van het ophalen, bestemming van de melk, hoeveelheid, datum en tijdstip van het lossen)."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Om te waarborgen dat de melk afkomstig is uit het gebied, beschikt de regelgevende instantie over een register van melkveehouderijen."

Reden: wijziging om onderscheid te maken tussen de inspectieactiviteit en zelfcontrole en om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en de registers die zijn gedefinieerd in de nieuwe statuten van het beheersorgaan voor de BOB "Queso Casín", zoals vastgesteld op 11 augustus 2020. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de vijfde alinea:

De volgende tekst:

"De regelgevende instantie controleert door middel van inspectie en certificering of zowel de melk als de werkwijzen voor de productie ervan in overeenstemming zijn met de geldende normen."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Het controleorgaan controleert door middel van inspectie en certificering of zowel de melk als de werkwijzen voor de productie ervan in overeenstemming zijn met de geldende normen."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de zesde alinea:

De volgende tekst:

"Kaasmakerijen die worden gebruikt voor de productie van de kazen die onder de bevoegdheid van de regelgevende instantie vallen en de inrichtingen voor rijping en opslag moeten door deze laatste zijn erkend en zijn opgenomen in het register van daartoe erkende inrichtingen nadat zij hebben voldaan aan de in dit document vastgestelde eisen en controles."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Kaasmakerijen die worden gebruikt voor de productie van de kazen die onder de BOB vallen en de inrichtingen voor rijping en opslag moeten zijn opgenomen in het register van daartoe erkende inrichtingen nadat zij hebben voldaan aan de in dit document vastgestelde eisen en controles."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de achtste alinea:

De volgende tekst:

"Als minimumvereiste houden zij de volgende registers bij, die worden gecontroleerd door het controleorgaan van de regelgevende instantie."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Als minimumvereiste houden zij de volgende registers bij, die worden gecontroleerd door het controleorgaan."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de negende alinea:

De volgende tekst:

"Grondstoffenregister: dit register bevat informatie over de oorsprong, de datum en de ontvangen hoeveelheden. Deze gegevens worden gestaafd door de relevante documenten, die in het geval van melk bestaan uit facturen en losbonnen, waarvan de inhoud moet overeenstemmen met de informatie in de logboeken van het voertuig dat de melk ophaalt en aflevert."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Grondstoffenregister: dit register bevat informatie over de oorsprong, de datum en de ontvangen hoeveelheden. Deze gegevens worden gestaafd door de relevante documenten, die in het geval van melk kunnen bestaan uit facturen en melkleveringsbonnen."

Reden: de wijziging wordt voorgesteld met het oog op de aanpassing van het productcertificeringssysteem in lijn met het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Casín", overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065.

In de eerdere formulering wordt de verificatiemethode te specifiek beschreven, waardoor het controlesysteem overbodig kan worden. Op voorwaarde dat de traceerbaarheidscontrole is gewaarborgd, kan het controleorgaan de controles op verschillende manieren uitvoeren op basis van de beschikbaarheid van informatie.

Wijziging van de dertiende alinea:

De volgende tekst:

"De regelgevende instantie bepaalt via zijn controleorgaan de geschiktheid van de onder de BOB vallende kazen, die alleen die kazen kunnen zijn die voldoen aan de in het productdossier erkende en vastgestelde vereisten."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Het controleorgaan verifieert de geschiktheid van de onder de BOB vallende kazen, die alleen die kazen kunnen zijn die voldoen aan de in het productdossier erkende en vastgestelde vereisten."

Reden: wijziging die voortvloeit uit het onderscheid tussen inspectieactiviteiten en zelfcontrole en de overeenkomstige aanpassing van het stelsel aan de delegatie van functies aan een inspectieorgaan overeenkomstig de vereisten van norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de veertiende alinea:

De volgende tekst:

"De regelgevende instantie houdt toezicht op en waarborgt de identificatie en herkomst van de producten door een door hem afgegeven en goedgekeurd genummerd secundair etiket aan te brengen. De regelgevende instantie verstrekt het benodigde aantal genummerde secundaire etiketten, dat afhankelijk is van het aantal gecertificeerde kazen."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Het controleorgaan verifieert de identificatie en herkomst van de producten door te controleren of een door de regelgevende instantie afgegeven en goedgekeurd genummerd secundair etiket is aangebracht op de kaas. De regelgevende instantie verstrekt het benodigde aantal genummerde secundaire etiketten, dat afhankelijk is van het aantal door de exploitant als "Queso Casín" gekwalificeerde kazen."

Reden: wijziging die voortvloeit uit het onderscheid tussen inspectieactiviteiten en zelfcontrole en de overeenkomstige aanpassing van het stelsel aan de delegatie van functies aan een inspectieorgaan overeenkomstig de vereisten van norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de vijftiende alinea:

De volgende tekst:

"De regelgevende instantie verricht regelmatig inspecties van de melkveehouderijen en kaasmakerijen om te verifiëren of de voorwaarden die tot de verlening van de certificering hebben geleid worden gehandhaafd en op basis daarvan het voortgezette gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Casín" toe te staan. De regelgevende instantie neemt ook regelmatig monsters van grondstoffen op melkveehouderijen en van grondstoffen en producten in kaasmakerijen."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Het controleorgaan verricht regelmatig inspecties van de melkveehouderijen en kaasmakerijen om te verifiëren of de voorwaarden die tot de verlening van de certificering hebben geleid worden gehandhaafd en op basis daarvan het voortgezette gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Casín" toe te staan. Het controleorgaan neemt ook regelmatig monsters van grondstoffen op melkveehouderijen en van grondstoffen en goedgekeurde producten in kaasmakerijen."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de zestiende alinea:

De volgende tekst:

“Exploitanten van wie de producten voldoen aan de vastgestelde voorwaarden, ontvangen van de regelgevende instantie een door haar voorzitter ondertekend certificaat van overeenstemming.”

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

“Exploitanten van wie de producten voldoen aan de vastgestelde voorwaarden, ontvangen van het controleorgaan een certificaat van overeenstemming.”

Reden: om de onpartijdigheid van het controleorgaan gedurende het hele besluitvormingsproces te waarborgen, wordt voorgesteld om de alinea betreffende de functies van de voorzitter van de regelgevende instantie te wijzigen, waarbij het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 verantwoordelijk is voor de benoeming van de persoon die deze functie zal bekleden.

Schrappen van de tabel met door de regelgevende instantie uitgevoerde controles, en schrappen van de volgende alinea:

“De volgende tabel toont de controles die de regelgevende instantie met betrekking tot de verschillende exploitanten moet uitvoeren om te verifiëren of de kaas die in het kader van de BOB “Queso Casín” in de handel wordt gebracht afkomstig is uit het gebied. Deze controles bestaan uit inspecties waarbij een visuele controle, een documenten-inspectie en de benodigde bemonstering worden uitgevoerd.”

Reden: de schrapping wordt voorgesteld met het oog op de aanpassing van het productcertificeringssysteem in lijn met het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming “Queso Casín”, overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065.

Wijziging van de zestiende alinea:

De volgende tekst:

“Om de productieprocessen die voor de kazen worden gebruikt te kunnen monitoren en om de oorsprong en kwaliteit van het product dat onder de BOB valt aan te tonen, moeten de exploitanten die verantwoordelijk zijn voor de melkveehouderijen, de kaasmakerijen en de rijpings- en opslaginrichtingen het nodige documentair bewijs verstrekken voor elk van de in dit document vermelde vereisten. Deze documenten en gegevens zullen worden gecontroleerd door de regelgevende instantie.”

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

“Om de productieprocessen die voor de kazen worden gebruikt te kunnen monitoren en om de oorsprong en de kwaliteit van het product dat onder de BOB valt aan te tonen, moeten de exploitanten die verantwoordelijk zijn voor de melkveehouderijen, de kaasmakerijen en de rijpings- en opslaginrichtingen gegevens aanleveren die voor elk van de in dit document vermelde vereisten de naleving aantonen. Deze documenten en bestanden zullen worden gecontroleerd door het controleorgaan.”

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de negentiende alinea:

De volgende tekst:

“In overeenstemming met alle bovengenoemde vereisten mag de beschermde oorsprongsbenaming “Queso Casín” alleen worden toegepast op kazen die zijn verkregen uit door geregistreerde leveranciers geleverde melk en die zijn geproduceerd in kaasmakerijen die zijn opgenomen in het door de regelgevende instantie bijgehouden register, overeenkomstig de in dit document vastgestelde normen.”

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

“In overeenstemming met alle bovengenoemde vereisten mag de beschermde oorsprongsbenaming “Queso Casín” alleen worden toegepast op kazen die zijn verkregen uit door geregistreerde melkveehouderijen geleverde melk en die zijn geproduceerd in kaasmakerijen die zijn opgenomen in het door de regelgevende instantie bijgehouden register en die zijn beoordeeld en gecertificeerd door het controleorgaan aan de hand van de vastgestelde controles.”

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en de registers die zijn gedefinieerd in de nieuwe statuten van het beheersorgaan voor de BOB “Queso Casín”, zoals vastgesteld op 11 augustus 2020. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van de twintigste alinea:

De volgende tekst:

"Non-conformiteit van het product of van de productietechnieken ervan kan door de regelgevende instantie in elk stadium worden ontdekt."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Non-conformiteit van het product of van de productietechnieken ervan kan door het controleorgaan in elk stadium worden ontdekt."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

5.4. ***Werkwijze voor het verkrijgen van het product***

Deze wijziging heeft betrekking op deel E van het productdossier ("Werkwijze voor het verkrijgen van het product"), de punten 3.3 ("Diervoeders"), 3.4 ("Grondstoffen") en 3.7 ("Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product") van het huidige enig document, en de punten 3.3 ("Diervoeders en grondstoffen") en 3.6 ("Specifieke voorschriften betreffende de etikettering") van het voorstel voor een enig document dat is aangepast aan de structuur van bijlage I bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 ([2]) van de Commissie, waarin de punten 3.3 en 3.4 worden samengevoegd, waardoor de nummering van het enig document vanaf punt 3.3 na de aanpassingen verandert.

Wijziging van het eerste punt:

De volgende tekst:

"Oorsprong en kenmerken van de melk. De melk die voor de productie van de beschermde kazen wordt gebruikt, wordt geleverd door leveranciers die zijn opgenomen in het overeenkomstige register van de regelgevende instantie."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Oorsprong en kenmerken van de melk: De melk die voor de productie van de beschermde kazen wordt gebruikt, wordt geleverd door melkveehouderijen die zijn opgenomen in het overeenkomstige register van de regelgevende instantie en wordt beoordeeld door het controleorgaan."

Reden: wijziging om het stelsel aan te passen aan de delegatie van taken aan het controleorgaan overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en de registers die zijn gedefinieerd in de nieuwe statuten van het beheersorgaan voor de BOB "Queso Casín", zoals vastgesteld op 11 augustus 2020. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van het tweede punt:

De volgende tekst:

"Voeder van het vee dat de melk produceert. Het voeder is rechtstreeks gebaseerd op de natuurlijke hulpbronnen van het gebied, door middel van beweiding gedurende vrijwel het hele jaar, aangevuld met hooi en vers voeder van het eigen bedrijf van de producent, op basis van een roulatiesysteem voor het gebruik van de weiden. Dit zijn kleine familiebedrijven met kleine veestapels waar de zorg voor het welzijn van het vee vooropstaat en het vee alleen op stal blijft voor het melken en 's nachts.

Hun voeder wordt derhalve betrokken uit het afgebakende geografische gebied. Bij wijze van uitzondering, wanneer voedergewassen van het bedrijf zelf schaars zijn als gevolg van ongunstige weersomstandigheden, kunnen hun rantsoenen worden aangevuld met kleine hoeveelheden extern geproduceerde granen en peulvruchten."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Voeder van het vee dat de melk produceert: het voeder is rechtstreeks gebaseerd op de natuurlijke hulpbronnen van het gebied, door middel van beweiding en aangevuld met vers voeder, kuilvoer, granen en peulvruchten."

Reden: Voorgesteld wordt om de voedering van het vee aan te passen, als een bepalende factor voor de productie van het product overeenkomstig artikel 1, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 ([3]) van de Commissie tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad. Deze wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product dat onder de beschermde oorsprongsbenaming valt.

([2]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36.
([3]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Wijziging van het derde punt:

De volgende tekst:

"Stremming van de melk: de stremming is enzymatisch gestuurd en wordt in gang gezet door het gebruik van stremsel of stremmingsmiddel, afkomstig van kalveren, en van gistingsmiddelen en calciumchloride in de exacte doses die nodig zijn voor de productie van de wrongel in de wrongelbak. Het proces vindt plaats bij een temperatuur van 30-35 °C gedurende ongeveer 45 minuten, waarna de wrongel wordt gesneden met wrongelmessen. De temperatuur wordt met ongeveer 2 °C verhoogd terwijl de wrongel ten minste tien minuten wordt geroerd totdat er korrels ter grootte van hazelnoten worden gevormd. Vervolgens moeten de korrels nog eens ten minste tien minuten rusten."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Stremming van de melk: de stremming is enzymatisch gestuurd en wordt in gang gezet door het gebruik van stremsel of stremmingsmiddel, afkomstig van kalveren, en van gistingsmiddelen en, optioneel, calciumchloride in de exacte doses die nodig zijn voor de productie van de wrongel in de wrongelbak. Het proces vindt plaats bij een temperatuur van 30-35 °C gedurende ongeveer 45 minuten, waarna de wrongel wordt gesneden met wrongelmessen. De temperatuur wordt met ongeveer 2 °C verhoogd terwijl de wrongel ten minste tien minuten wordt geroerd totdat er korrels ter grootte van hazelnoten worden gevormd. Vervolgens moeten de korrels nog eens ten minste tien minuten rusten."

Reden: De wijziging wordt voorgesteld omdat het gebruik van calciumchloride optioneel is. Deze wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product dat onder de beschermde oorsprongsbenaming valt.

Wijziging van het vierde punt:

De volgende tekst:

"Draineren van de wrongel. Daarna moet de wrongel gedurende een aantal uren in doeken of vergieten (kunststof recipiënten met gaten) uitlekken om de wei af te tappen. Het proces gaat verder in de luchtkamer, waar de wrongel gedurende drie dagen of langer op doeken ligt bij een temperatuur van 15-20 °C. De wrongel wordt elke dag gedraaid totdat alle wei is weggelopen. In deze tijd vindt ook melkzuurfermentatie plaats."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Draineren van de wrongel. Daarna moet de wrongel gedurende een aantal uren in doeken of vergieten (plastic recipiënten met gaten) uitlekken om de wei af te tappen. Het proces gaat verder in de luchtkamer, waar de wrongel gedurende drie dagen of langer op doeken of in vergieten ligt bij een temperatuur van 14-20 °C. De wrongel wordt elke dag gedraaid totdat alle wei is weggelopen. In deze tijd vindt ook melkzuurfermentatie plaats."

Reden: wijziging als gevolg van de aanpassing van de materialen en apparatuur die momenteel voor het uitlekken worden gebruikt.

In een ondersteunende studie is geconcludeerd dat wanneer het product onder verschillende productieomstandigheden is geproduceerd, dit geen effect heeft op de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen, met scores van meer dan 55 punten in alle beoordeelde monsters (geschikt product).

Dat betekent dat de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen in het onderzochte gamma niet rechtstreeks verband houden met de variatie in de rijpingsomstandigheden, die op die eigenschappen dus geen significante invloed uitoefenen.

Deze wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product dat onder de beschermde oorsprongsbenaming valt.

Wijziging van het vijfde punt:

De volgende tekst:

"Kneden. Vervolgens begint het machinale kneedproces en wordt een deel van het zout toegevoegd. Om meer uniformiteit te bereiken, wordt de massa meerdere keren gekneed in een machine die bestaat uit twee door een motor aangedreven rollers die in tegengestelde richting draaien. Tijdens sommige van de kneedcycli wordt zout toegevoegd. De kazen worden met de hand gevormd door de wrongel te kneden tot afgesneden piramides ("gorollos" genoemd), die vervolgens worden opgeslagen in een luchtkamer gedurende een periode van vijf dagen tot twee weken bij een temperatuur van 15-20 °C. De kazen worden elke dag gedraaid. De "gorollos" kunnen zo vaak als nodig in de machine worden gekneed om de door elke individuele producent gewenste textuur te bereiken.

Hoe meer kneedcycli de kaas ondergaat, hoe gladder en uniformer hij zal zijn, hoe beter hij zal uitharden en hoe sterker de smaak zal zijn.

Uiteindelijk krijgt de kaas de vorm van een schijfvormige cilinder of een cake (dat laatste wordt bereikt door de kaas eerst tot een bal te kneden en die vervolgens plat te drukken tot de massa de gewenste verschijningsvorm heeft), waarna de bovenkant wordt gemarkeerd met een zegel of stempel met het logo van de producent. Daarna gaat de kaas voor een periode van ten minste twee dagen terug de luchtkamer in. Het "Queso Casín"-stempel van de matrijs ("marcu") identificeert niet alleen de kaas, maar versterkt ook de verschijningsvorm en neemt de hele zichtbare bovenzijde van de kaas in beslag."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Kneden van het product: de massa wordt meerdere keren gekneed in een kneedmachine. Tijdens sommige van de kneedcycli wordt zout toegevoegd. De kazen worden met de hand gevormd door de wrongel te kneden tot afgesneden piramides ("gorollos" genoemd), die vervolgens worden opgeslagen in een luchtkamer gedurende een periode van vijf dagen tot twee weken bij een temperatuur van 14-20 °C. De "gorollos" kunnen zo vaak als nodig in de machine worden gekneed om de door elke individuele producent gewenste textuur te bereiken.

Hoe meer kneedcycli de kaas ondergaat, hoe gladder en uniformer hij zal zijn, hoe beter hij zal uitharden en hoe sterker de smaak zal zijn.

Uiteindelijk wordt de kaas handmatig de vorm van een schijfvormige cilinder of een cake gegeven, waarna de bovenkant wordt gemarkeerd met een zegel of stempel met het logo van de producent. Daarna gaat de kaas voor een periode van ten minste één dag terug de luchtkamer in. Het "Queso Casín"-stempel van de matrijs ("marcu") identificeert niet alleen de kaas, maar versterkt ook de verschijningsvorm en neemt de hele zichtbare bovenzijde van de kaas in beslag."

Reden: wijziging als gevolg van de aanpassing van het kneedsysteem, de gebruikte apparatuur, de temperatuur en de luchttijden.

In een ondersteunende studie is geconcludeerd dat wanneer het product onder verschillende productieomstandigheden is geproduceerd, dit geen effect heeft op de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen, met scores van meer dan 55 punten in alle beoordeelde monsters (geschikt product).

Dat betekent dat de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen in het onderzochte gamma niet rechtstreeks verband houden met de variatie in de rijpingsomstandigheden, die op die eigenschappen dus geen significante invloed uitoefenen.

Deze wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product dat onder de beschermde oorsprongsbenaming valt.

Wijziging van het zesde punt:

De volgende tekst:

"Rijping: Het uithardings- of rijpingsproces wordt voltooid in de rijpingskamer bij een temperatuur van 8-10 °C en een vochtigheidsgraad van 80 %.

Het rijpingsproces begint op het moment dat de wrongel wordt geproduceerd en moet minstens twee maanden duren, te rekenen vanaf de datum waarop de wrongel wordt gemaakt. Gedurende deze periode worden de kazen gedraaid en gereinigd zoals verlangd, waardoor ze hun onderscheidende kenmerken verkrijgen. Tijdens het rijpingsproces treedt een reeks fysische en chemische veranderingen op die ervoor zorgen dat de kaas zijn uiteindelijke organoleptische eigenschappen krijgt. De belangrijkste daarvan zijn, afgezien van het verlies van water door verdamping, de afbraak van eiwitten tot aminozuren en van vetten tot vluchtige stoffen, welke bepalend zullen zijn voor respectievelijk de smaak en geur van de kaas."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Rijping: Het uithardings- of rijpingsproces wordt voltooid in de rijpingskamer bij een temperatuur van 6-12 °C en een vochtigheidsgraad van 75-85 %.

Het rijpingsproces begint op het moment dat de wrongel wordt geproduceerd en moet minstens 60 dagen duren, te rekenen vanaf de datum waarop de wrongel wordt gemaakt. Gedurende deze periode worden de kazen gedraaid en gereinigd zoals verlangd, waardoor ze hun onderscheidende kenmerken verkrijgen. Tijdens het rijpingsproces treedt een reeks fysische en chemische veranderingen op die ervoor zorgen dat de kaas zijn uiteindelijke organoleptische eigenschappen krijgt. De belangrijkste daarvan zijn, afgezien van het verlies van water door verdamping, de afbraak van eiwitten tot aminozuren en van vetten tot vluchtige stoffen, welke bepalend zullen zijn voor respectievelijk de smaak en geur van de kaas."

Reden: Voorgesteld wordt om de omstandigheden met betrekking tot de temperatuur en de rijpingsperiode voor de wrongel te wijzigen.

In een ondersteunende studie is geconcludeerd dat wanneer het product onder verschillende productieomstandigheden is geproduceerd, dit geen effect heeft op de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen, met scores van meer dan 55 punten in alle beoordeelde monsters (geschikt product).

Dat betekent dat de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen in het onderzochte gamma niet rechtstreeks verband houden met de variatie in de rijpingsomstandigheden, die op die eigenschappen dus geen significante invloed uitoefenen.

Deze wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product dat onder de beschermde oorsprongsbenaming valt.

Schrapping van het zevende punt:

"Verpakking en etikettering: De etikettering zal te allen tijde worden aangepast aan de algemene voorschriften inzake de etikettering en presentatie van voedingsmiddelen en de voor de voedingsmiddelen gemaakte reclame."

Reden: Wijziging voorgesteld omdat dit punt geen verplichte, voor de BOB specifieke regels omvat. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

5.5. ***Menselijk verband***

Deze wijziging heeft betrekking op deel F ("Verband met het geografische gebied"), Menselijk verband, in het productdossier.

Wijziging van punt 4:

De volgende tekst:

"Maar bovenal is het menselijke verband impliciet te vinden in het wezen van dit product, vooral als gevolg van de exclusieve werkwijze voor de productie ervan. Momenteel is de productie van de kaas nog steeds zuiver ambachtelijk en zeer arbeidsintensief, wat resulteert in een lage productie die het voortbestaan ervan in gevaar brengt. De belangrijkste factor die heeft bijdragen aan het behoud ervan was het werk van de vrouwen die de kaas produceerden voor binnenlandse consumptie en het enthousiasme van de enige producent die het product heden ten dage tentoonstelt en in de handel brengt op beurzen en markten voor traditionele producten in heel Asturië en elders in Spanje. Een andere belangrijke factor was de medewerking van lokale groeperingen voor plattelandsontwikkeling."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Maar bovenal is het menselijke verband impliciet te vinden in het wezen van dit product, vooral als gevolg van de exclusieve werkwijze voor de productie ervan. Momenteel is de productie van de kaas nog steeds zuiver ambachtelijk en zeer arbeidsintensief, wat resulteert in een lage productie die het voortbestaan ervan in gevaar brengt. De belangrijkste factor die heeft bijdragen aan het behoud ervan was het werk van de vrouwen die de kaas produceerden voor binnenlandse consumptie en het enthousiasme van de producent die het product gedurende lange tijd als enige heeft tentoongesteld en in de handel bracht op beurzen en markten voor traditionele producten in heel Asturië en elders in Spanje. Een andere belangrijke factor was de medewerking van lokale groeperingen voor plattelandsontwikkeling."

Reden: Deze wijziging wordt voorgesteld vanwege het feit dat er momenteel drie kaasmakerijen zijn die de kaas produceren. De wijziging heeft geen gevolgen voor de kenmerken van het product.

5.6. ***Controleorgaan***

Deze wijziging heeft betrekking op deel G ("Controle op de naleving van het productdossier") van het productdossier.

De huidige formulering:

"Controle van de naleving van het productdossier.

Naam: Directoraat-generaal Veeteelt en Agrovoeding van Asturië

Adres: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturië – Spanje

Tel. +34 985105612. Fax +34 985105517

De regelgevende instantie voert certificerings-, monitoring- en controlefuncties uit overeenkomstig de criteria die zijn vastgesteld in de Europese norm UNE-EN 45011.

Het directoraat-generaal Veeteelt en Agrovoeding is, bij wijze van overgangsmaatregel, verantwoordelijk voor de uitvoering van deze functies tot de regelgevende instantie is opgericht."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"De bevoegde controleautoriteit is het directoraat-generaal van de Asturische overheid dat onder meer belast is met agrovoedingsaangelegenheden.

De controle kan worden gedelegeerd aan een entiteit die optreedt als productcertificeringsinstantie en die is geaccrediteerd overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 of een norm die deze in de toekomst kan vervangen."

Reden: deze wijziging wordt voorgesteld om het adres van het controleorgaan bij te werken en met het oog op de aanpassingen met betrekking tot de regelgevende instantie en haar controleorgaan ingevolge Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen en wet 2/2019 van 1 maart 2019 van Asturië betreffende voedselkwaliteit, gedifferentieerde kwaliteit en rechtstreekse verkoop van voedingsmiddelen (artikel 36).

5.7. ***Etikettering***

Deze wijziging heeft betrekking op deel H ("Etikettering") van het productdossier, punt 3.7 ("Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product") van het huidige enig document, en punt 3.6 ("Specifieke voorschriften betreffende de etikettering") van het voorstel voor een enig document dat is aangepast aan de structuur van bijlage I bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, waarin de punten 3.3 en 3.4 worden samengevoegd, waardoor de nummering van het enig document vanaf punt 3.3 na de aanpassingen verandert.

Wijziging van punt 1:

De huidige formulering:

"Kazen van de BOB "Queso Casín" die bestemd zijn voor consumptie moeten niet alleen voldoen aan de wettelijke etiketteringsvoorschriften, maar moeten ook worden geïdentificeerd met een speciaal genummerd secundair etiket, dat de identiteit van de producent garandeert."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"Kazen van de BOB "Queso Casín" die bestemd zijn voor consumptie moeten worden geïdentificeerd met een speciaal genummerd secundair etiket, dat de identiteit van de producent garandeert."

Reden: Wijziging voorgesteld omdat dit punt geen verplichte, voor de BOB specifieke regels omvat. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

Wijziging van punt 3:

De huidige formulering:

"Merken, emblemen, symbolen, reclameslogans en andere vormen van reclame die op het beschermde product wordt gebruikt, mogen niet worden gebruikt, ook niet door de eigenaars zelf, bij het in de handel brengen van kazen die niet onder de BOB vallen, noch mogen zij op zodanige wijze worden gebruikt dat de consument potentieel wordt misleid."

is gewijzigd en luidt nu als volgt:

"De commerciële etiketten, die specifiek zijn voor elke kaasmakerij, moeten worden voorgelegd aan de regelgevende instantie."

Reden: Wijziging als gevolg van de overeenkomstige aanpassing aan de toepasselijke wetgeving. De wijzigingen zijn niet van invloed op de kenmerken van het product.

5.8 ***Schrapping van nationale wettelijke voorschriften***

Schrapping van deel I. Nationale voorschriften.

De volgende documenten worden ingetrokken:

— Wet 25/1970 van 2 december 1970 inzake wijngaarden, wijn en alcohol.

— Besluit 835/1972 van 23 maart 1972 tot vaststelling van regels voor de toepassing van wet 25/1970.

— Wet 24/2003 van 10 juli 2003 inzake wijngaarden en wijn.

— Besluit van 25 januari 1994 tot vaststelling van de overeenstemming tussen de Spaanse wetgeving en Verordening (EG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen.

— Koninklijk Besluit 1414/2005 van 25 november 2005 inzake de procedure voor de verwerking van aanvragen voor inschrijving in het Unieregister van oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen en oppositie daartegen.

Reden: Voorgesteld wordt om deel I van het huidige productdossier te schrappen overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen, en als gevolg van de intrekking van voornoemde documenten.

ENIG DOCUMENT

"Queso Casín"

EG-nr.: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Queso Casín"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. ***Productcategorie***

Categorie 1.3 Kaas

3.2. ***Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***

Volvette, harde of halfharde, gerijpte kaas die uit volle, niet-gepasteuriseerde koemelk wordt bereid door middel van enzymatische stremming en door kneding van de wrongel die als gevolg van deze stremming ontstaat.

De rijpe kazen vertonen de volgende kenmerken:

Fysische en chemische eigenschappen:

— Minimaal drogestofgehalte: 57 %

— Minimaal vetgehalte in de droge stof: 45 %

— Minimaal eiwitgehalte in de droge stof: 35 %

Fysische en organoleptische eigenschappen:

— Soort en aanbiedingsvorm: Harde tot halfharde, belegen tot gedroogde dan wel half gedroogde kaas.

— Vorm: Onregelmatig, schijfvormig-cilindrisch, met aan één zijde florale of geometrische merktekens, symbolen of de naam van de desbetreffende producent. een diameter tot 20 cm en een hoogte tot 7 cm.

— Gewicht: 150 à 1 000 gram.

— Korst: Glad, dun en bijna helemaal afwezig omdat deze kaas na het herhaald kneden, uniform, en binnen en buiten, in dezelfde mate, rijpt. Het binnenste en het buitenste van de kaas vormen samen een compacte, gebonden, zuivere, droge en licht vettige massa. De kaas is donker roomkleurig-geel met witte schakeringen. Op de bovenzijde is in bas-reliëf het stempel van de desbetreffende producent gedrukt.

— Kaaszuivel: Vast, brokkelig, hard tot halfhard, gelige kleur, geen gaten, hoewel kleine barsten mogelijk zijn. Brokkelig bij het snijden. Boterachtig gevoel op de tong. Consistentie: homogeen en kneedbaar.

— Aroma: Sterk en krachtig.

— Smaak: Is afhankelijk van de productiemethode, met name van het aantal kneedbeurten in de kneedmachine: indien hij lang is gekneed, heeft hij een bittere, pittige, sterke smaak met het doordringende, eenvoudige aroma van door de tijd gerijpte boter; wordt hij minder lang gekneed, dan is de smaak hetzelfde maar minder intens. Hoe dan ook heeft de kaas een sterke, veelzijdige, doordringende, pittige smaak, enigszins bitter achteraan in de mond en met een sterke nasmaak.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

A) *Diervoeders*

Voor de basisvoeding van het melkvee dat de grondstof voor de bereiding van "Queso Casín", levert, wordt rechtstreeks een beroep gedaan op de natuurlijke hulpbronnen van de regio, waarbij het grazen wordt aangevuld met vers en gedroogd voer, granen en peulvruchten.

B) *Grondstoffen*

Koemelk, melkfermenten, stremsel, zout en optioneel calciumchloride.

De melk die voor de bereiding van deze beschermde kazen wordt gebruikt, is afkomstig van gezonde koeien van de rassen Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles en Frisona en van kruisingen van deze rassen.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

Alle processen die nodig zijn voor het verkrijgen van "Queso Casín": het produceren van de melk, het maken van de kaas (stremmen, uitlekken en kneden), de rijping en de verpakking vinden plaats in het geïdentificeerde geografische gebied, dat de gemeenten Caso, Sobrescopio en Piloña beslaat.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Verpakking – Om de kwaliteit van het product te waarborgen, wordt het verpakt op de plek waar het wordt geproduceerd of waar men het, alvorens het in de handel wordt gebracht, laat rijpen omdat de fijne, dunne, haast onbestaande korst de kaas gevoeliger maakt voor aantastingen en voor wijzigingen in zijn uiterlijk voorkomen.

Bovendien kan deze kaas in zijn geheel worden gegeten en moet hij, om dezelfde redenen, worden verpakt alvorens hij in de handel wordt gebracht.

De kaas mag worden verpakt in voor levensmiddelen of voor andere doeleinden geschikt papier, karton, hout of plastic waaraan de regelgevende instantie haar goedkeuring heeft gehecht.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Naast het etiket van de desbetreffende producent wordt op de beschermde kazen een specifiek genummerd secundair etiket aangebracht dat waarborgt dat het product authentiek is.

Op het etiket van de beschermde kazen moeten afzonderlijk de woorden "Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"" worden aangebracht, alsook — in een van de vier volgende kleuren — het logo, dat voor alle exploitanten die door de BOB beschermde kazen in de handel brengen uniform is. De kleuropties zijn hieronder weergegeven.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied waar de melk wordt geproduceerd en de "Queso Casín" waarop de BOB van toepassing is wordt bereid, gerijpt en verpakt, bevindt zich in het zuiden van Asturië, centraaloostelijk om precies te zijn. Dit geografische gebied omvat de gemeenten: Caso, Sobrescobio en Piloña.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. ***Specificiteit van het geografische gebied***

Kenmerkend voor het gebied is dat het deel uitmaakt van de regio van het centraaloostelijke gebergte in Asturië, een landschap dat wordt gekenmerkt door smalle valleien die worden gescheiden door brede, rotsachtige heuveltoppen. Het bergachtige karakter van de natuur zorgt ervoor dat steile hellingen grotendeels overheersen. De minder hoge hellingen komen samen op een lager gelegen centrale vlakte die deel uitmaakt van het lagere voorkustgebied dat van oost naar west loopt en als rivierbedding voor de Piloña fungeert. Die rivier en de Alto Nalón zijn de twee grootste rivieren in het gebied.

De hoogste toppen uitgezonderd, kent het gebied een oceaanklimaat, een gematigd klimaat met weldadige, evenwel het jaar rond optredende regens, en met matige temperatuurschommelingen.

In dit landschap van valleien en stroomgebieden, omringd door bergen, is hardnekkige nevel zeer frequent. Een en ander leidt tot een opvallende vermindering van het aantal uren zonneschijn per jaar.

Kenmerkend voor de vegetatie in de regio is de aanwezigheid van rijke weiden die als hooi- en grasland kunnen worden ingezet, het grote bos- en kreupelhoutareaal en de dagzomende rotsen op de steilste hellingen.

De interessantste plantensoorten die het hooi- en grasland bedekken, behoren tot de families van de grassen en de leguminosen.

Het was in deze omgeving dat de techniek om "Queso Casín"-kaas te bereiden tot ontwikkeling kwam. Dankzij deze techniek werd een veilig en blijvend middel om kaas te verduurzamen in het leven geroepen in een regio die ten gevolge van milde temperaturen en een groot aantal regendagen en dagen met bewolking te kampen heeft met een hoge luchtvochtigheid die het drogen van de door het stremmen van de melk ontstane wrongel bemoeilijkt.

"Kneden" ontpopte zich tot de gebruikelijke en enige wijze om de diverse kleine wrongeldeeltjes tot één geheel te binden. Herhaald kneden zorgde voor een drogere en compactere massa waaruit een duurzamer product kon worden bereid. Bovendien kon, dankzij het kneden, op homogene wijze zout aan de massa worden toegevoegd en konden de micro-organismen die tijdens de gisting in werking traden gelijkmatig worden verspreid, hetgeen de noodzakelijke rijping vergemakkelijkte. Al deze factoren droegen bij aan de organoleptische eigenschappen van het product.

Het kneden gebeurde handmatig totdat er een specifieke machine voor werd ontwikkeld, namelijk de kneedmachine of kneedtafel — naar verluidt een aanpassing van een instrument dat bij het traditionele broodbakken werd gebruikt — die bekend staat als de "bregadora" of "bregadera" en waarvan op basis van een gemeenschappelijk systeem — het "diis d'amasar" — gebruik werd gemaakt zodat de schaarse materiële middelen rendeerden en de productie kon worden verbeterd, hoewel het arbeidsintensieve karakter ervan gehandhaafd bleef.

De werkzaamheden behelsden de verwerking van halfverwerkte wrongel ("gorollos") en kazen van verschillende producenten, die van elkaar moesten kunnen worden onderscheiden. De oplossing was om ieder kaasblok te merken met een karakteristiek stempel zodat de eigenaar vlug en gemakkelijk kon worden geïdentificeerd. Een cilindrisch of spoelvormig houten instrument, bekend onder de naam "ochavau", dat aan de uiteinden van een eenvoudig symbool was voorzien, werd gebruikt om de halfverwerkte wrongel te merken; op iedere bereide kaasmassa werd één merkteken aangebracht. Om de verkregen kazen te merken, werd gebruikgemaakt van de "marcu" of "cuñu". Dat waren grotere en meer geavanceerde instrumenten met een variëteit aan fijn versierde stempels voor het aanduiden van de producenten. Heden ten dage is het gebruikelijk dat de "marcu" de naam van de producent vermeldt.

Waarschijnlijk doordat het productieproces, vooral als gevolg van het kneden, zeer complex is, wordt dit proces uitsluitend bij deze kaassoort gebruikt. Dat het productieproces in stand is gehouden, is te danken aan de vrouwen die de kaas voor eigen gebruik bereidden en aan het enthousiasme van één producent die het product gedurende lange tijd als enige tentoonstelde en verkocht op beurzen en markten in Asturië en de rest van Spanje. Een andere belangrijke factor was de medewerking van lokale groeperingen voor plattelandsontwikkeling.

5.2. ***Specificiteit van het product***

"Queso Casín" kan worden herkend aan het ongewone uiterlijk. Het stempel, met daarin telkens het eigen anagram van de producent, dat is aangebracht met een matrijs ("marcu"), neemt het hele bovenvlak van elke kaas in beslag.

Als specifiek voor deze kaas werden vermeld: zijn onregelmatige cilindrische schijfvorm; zijn gladde, dunne, haast onbestaande korst die met het binnenste van de kaas één compacte massa vormt; het geknede kaaszuivel; zijn sterke en doordringende smaak en aroma, waarvan de intensiteit toeneemt telkens wanneer de wrongel in de kneedmachine wordt gekneed; zijn samenstelling, die van deze kaas één van de droogste en eiwitrijke kazen van Spanje en de wereld maakt.

Deze kaas verschilt volledig van alle andere geproduceerde kaassoorten, ook van die welke in de naburige gemeenten worden bereid. De grens van Caso met de gemeente Pongo bestaat uit een reeks bergketens. Deze staan ook voor de scheiding tussen twee soorten klassieke kazen uit Asturië — namelijk de "Casín" en de kaas die in Los Beyos wordt bereid — en hebben hier een bijzondere relevantie.

Het belang van "Queso Casín" is gedocumenteerd in historische studies.

In "En el país de los 100 quesos" (In het land van de honderd kazen), Barcelona 2000, voert Enric Canut aan dat "de wijze waarop de kaas wordt geproduceerd en de primitieve instrumenten die daarbij worden gebruikt erop wijzen dat "Queso Casín" wel eens een van de oudste kazen van Spanje zou kunnen zijn".

Schriftelijke getuigenissen met betrekking tot de kaas, geleverd door bepaalde populaties in het gebied, dateren van de 14e eeuw. "De abdis, Da Gontrodo, die de "mansos" van San Salvador de Sobrecastiello in 1328 voor zeven jaar verpachtte voor een bedrag van 70 maravedís, jaarlijks te betalen op elke eerste september, en voor "geknede kazen" die op elke (feestdag van) San Martín in november geleverd moesten worden."

In 1341, idem, "en goed geknede kazen".

Naar deze kaas wordt ook verwezen in de geschriften van Jovellanos (18e eeuw), in het "Diccionario Geográfico de Madoz" (geografisch woordenboek van Madoz), dat aan het begin van de 19e eeuw werd gepubliceerd, en in de "Curso de Agricultura Elemental" (elementaire cursus landbouw) van Dionisio Martín Ayuso, die aan het eind van de 19e eeuw werd gepubliceerd.

In "Asturias" van O. Bellmut en Fermin Canella (Gijón 1900), wordt de kaas uit Caso geciteerd als een van de beroemdste kazen die de grenzen van Asturië is overgegaan. Op vrijwel dezelfde wijze wordt er gewag gemaakt van de kaas in "Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial", F. Requejo en M. Tortosa (Madrid 1903).

In het boek "Comer en Asturias" (Eten in Asturië) (Madrid, 1980) van Eduardo Méndez Riestra wordt "Queso Casín" vermeld als één van de kazen die in Asturië worden bereid, en ook Carlos Mero González in zijn "Guía Práctica de los quesos de España" (Praktische gids voor de Spaanse kazen) (Madrid, 1983) en Simone Ortega in zijn "Tabla de quesos españoles" (De Spaanse kaastafel) (Madrid, 1983) vermelden de kaas.

In "El Gran Libro de la Cocina Asturiana" (Het grote Asturische kookboek) van de scheikundige en schrijver J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) wordt aangevoerd dat "Queso Casín" de meest representatieve kaas van centraalzuidelijk Asturië is.

5.3. ***Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor BOB's)***

De bergachtige topografie was de belangrijkste factor in de beslissing om het overschot aan melk te gebruiken voor de kaasbereiding: door de beperkingen als gevolg van de schaarse verkeersverbindingen kon de melk immers alleen worden gebruikt voor de bereiding van kaas of boter.

Het was een combinatie van alle natuurlijke elementen die leidde tot de productie van deze specifieke soort kaas. Enerzijds resulteerde de topografie in een landschap van laagliggende weiden en bergweiden met een buitengewoon diverse flora en vegetatie, die rechtstreekse gevolgen hebben voor de voeding van de runderen die de melk leveren en die van deze hulpbronnen profiteren dankzij de traditionele houderijmethoden.

Anderzijds zijn het klimaat en de overvloedige, zachte regens die gelijkmatig over het jaar zijn gespreid, het gebrek aan zonneschijn en de matige temperaturen ideaal om de plaatselijke diervoederproductie veilig te stellen en de koeien op de weiden te houden.

Alle melk die wordt gebruikt om “Queso Casín”-kaas te bereiden is afkomstig van koeien die het jaar rond regelmatig op het hooiland en het grasland in de regio grazen.

De eerste bereiders van deze kaas waren de landbouwers van toen. Zij ontwikkelden voor deze kaas een bereidingswijze en hielden rekening met de door het milieu opgelegde beperkingen zodat de houdbaarheid van het aan bederf onderhevige product kon worden verlengd. Zo ontstond een unieke kaassoort waarvan de kenmerken het resultaat zijn van de combinatie van natuurlijke elementen en een bijzondere bereidingswijze.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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