OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 17/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«**Queso Casín**»

N.º UE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Conselho Regulador da denominação de origem protegida «Queso Casín»

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Astúrias), Espanha

Tel. +34 985264200

Endereço eletrónico: casin@dopquesocasin.es

Sítio Web: http://www.dopquesocasin.es/

O Conselho Regulador é o grupo representante dos operadores, oficialmente responsável pela gestão da DOP, em conformidade com as disposições da legislação em vigor (Resolução de 31 de julho de 2020 do Ministério Regional dos Assuntos Rurais e da Coesão Territorial que aprova os Estatutos do Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Queso Casín»), cujas funções incluem a competência pela elaboração de propostas de alteração do caderno de especificações.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

☐ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☒ Área geográfica

☒ Prova de origem

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

☒ Método de obtenção

☒ Relação

☒ Rotulagem

☒ Outras [especificar]

— Organismo de controlo

— Verificação da conformidade com o caderno de especificações

4. **Tipo de alteração(ões)**

☒ Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

☐ Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alteração(ões)**

As alterações propostas devem-se à necessidade de adaptar o caderno de especificações às características físicas dos queijos protegidos, à realidade dos processos de produção, aos períodos de produção, ao organismo de inspeção e à norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Estas alterações visam reforçar a relação entre o produto e o meio circundante, mantendo simultaneamente a autenticidade, a qualidade e as propriedades do produto final e assegurando que é elegível para acreditação.

5.1. ***Características físicas***

A presente alteração diz respeito à secção B, «Descrição do produto», do caderno de especificações e à secção 3.2, «Descrição do produto», do documento único.

O atual texto:

«Características do queijo curado:

Características físico-químicas:

Extrato seco mínimo:	57 %
Teor de matérias gordas no extrato seco mínimo:	45 %
Teor de proteínas no extrato seco mínimo:	35 %

Características físicas e organoléticas:

Tipo e apresentação: entre duro e semiduro, curado, entre meio-velho e velho.

Forma: prato irregular, com uma face gravada de motivos florais e geométricos, símbolos ou o nome do queijeiro. Queijo de 10 a 20 cm de diâmetro e 4 a 7 cm de espessura.

Peso: entre 250 gramas e 1 quilo.

Crosta: lisa e fina. Pode dizer-se que o queijo não possui crosta, uma vez que, depois de sucessivamente amassado, se obtém um queijo de maturidade uniforme e simultânea, quer no interior quer no exterior, constituindo o conjunto uma massa compacta e homogénea, limpa, seca ou ligeiramente untuosa. Cor: amarelo cremoso escuro com tonalidades esbranquiçadas. O queijo apresenta o selo de cada queijeiro, gravado em baixo-relevo na parte superior.

Pasta: firme, friável, entre semidura e dura, de cor amarelada, sem olhos, mas podendo apresentar pequenas fendas. Friável ao corte. Textura cremosa na boca. Consistência plástica e homogénea.

Cheiro: forte e intenso.

Sabor: variável consoante o processo de fabrico e, em especial, o número de vezes que a coalhada é amassada. Efetivamente, o queijo mais amassado apresenta sabor acre, picante, acentuado, difícil para palatos não iniciados, e liberta um cheiro rústico e penetrante a manteiga decomposta pelo tempo. O queijo menos trabalhado possui o mesmo sabor, mas mais atenuado. De qualquer forma, o sabor é forte, amplo, persistente, picante, com um fim de boca ligeiramente amargo e pronunciado.

Características microbiológicas:

Conformes com a legislação em vigor.»

passa a ter a seguinte redação:

«Características do queijo curado:

Características físico-químicas:

Extrato seco mínimo:	57 %
Teor de matérias gordas no extrato seco mínimo:	45 %
Teor de proteínas no extrato seco mínimo:	35 %

Características físicas e organoléticas:

Tipo e apresentação: entre duro e semiduro, curado, entre meio-velho e velho.

Forma: prato irregular, com uma face gravada de motivos florais e geométricos, símbolos ou o nome do queijeiro. Até 20 cm de diâmetro e até 7 cm de altura.

Peso: entre 150 gramas e 1 quilo.

Crosta: lisa e fina. Pode dizer-se que o queijo não possui crosta, uma vez que, depois de sucessivamente amassado, se obtém um queijo de maturidade uniforme e simultânea, quer no interior quer no exterior, constituindo o conjunto uma massa compacta e homogénea, limpa, seca ou ligeiramente untuosa. Cor: amarelo cremoso escuro com tonalidades esbranquiçadas. O queijo apresenta o selo de cada queijeiro, gravado em baixo-relevo na parte superior.

Pasta: firme, friável, entre semidura e dura, de cor amarelada, sem olhos, mas podendo apresentar pequenas fendas. Friável ao corte. Textura cremosa na boca. Consistência plástica e homogénea.

Cheiro: forte e intenso.

Sabor: variável consoante o processo de fabrico e, em especial, o número de vezes que a coalhada é amassada na máquina. Efetivamente, o queijo mais amassado apresenta sabor pungente, picante, acentuado e liberta um cheiro rústico e penetrante a manteiga decomposta pelo tempo. O queijo menos trabalhado possui o mesmo sabor, mas mais atenuado. De qualquer forma, o sabor é forte, amplo, persistente, picante, com um fim de boca ligeiramente amargo e pronunciado.»

Motivo: a presente proposta de alteração resulta da necessidade de estabelecer descritores organoléticos mensuráveis e objetivos, bem como de incluir tamanhos de produção de queijos mais pequenos, devido aos requisitos atuais dos estabelecimentos de restauração, que solicitam formatos mais pequenos para consumo, que ainda não se encontram incluídos no caderno de especificações, possibilitando assim o seu controlo.

Foi realizado um estudo sobre as características dos novos formatos de queijo, que conclui que o facto de o produto pesar menos de 250 g (150 g) não afeta as características físico-químicas e organoléticas, atribuindo classificações superiores a 55 pontos em todas as amostras avaliadas (produto adequado); por conseguinte, as características físico-químicas e organoléticas não estão diretamente relacionadas com o peso do produto.

A presente alteração não afeta de modo algum as características essenciais e a autenticidade do produto DOP.

5.2. ***Área geográfica***

A presente alteração diz respeito à secção C («Área geográfica») do caderno de especificações.

Alteração do quarto parágrafo:

O seguinte texto:

«A área geográfica localiza-se na região centro-oriental das Astúrias, com uma superfície de 66 068 ha, dos quais um total de 21 642 ha é utilizado para pastagem.»

passa a ter a seguinte redação:

«A área geográfica localiza-se na região centro-oriental das Astúrias, com uma superfície de 66 068 ha.»

Motivo: propõe-se a supressão do número de hectares de pastagem da área geográfica uma vez que a superfície utilizada para pastagem difere ao longo do tempo. Esta supressão não afeta as características essenciais ou a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

5.3. ***Elementos que provam que o produto é originário da área geográfica***

A presente alteração diz respeito à secção D («Elementos que provam que o produto é originário da área geográfica») do caderno de especificações.

Conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Funções de controlo não relacionadas com o Conselho Regulador, considerado como a autoridade de gestão.

Propõe-se a alteração das funções de inspeção do Conselho Regulador; a autoridade competente deve delegar estas atividades de controlo no organismo de controlo, em conformidade com o artigo 36.º da Lei n.º 2/2019 das Astúrias, de 1 de março de 2019, relativa à qualidade alimentar, qualidade diferenciada e vendas diretas de produtos alimentares. Os parágrafos afetados pela aplicação da alteração são os seguintes: primeiro, quarto, quinto, sexto, oitavo, décimo terceiro, décimo quarto, décimo quinto, décimo sexto, décimo sétimo, décimo oitavo, décimo nono e vigésimo.

Alteração do primeiro parágrafo:

O seguinte texto:

«Para comprovar que o produto é originário da área geográfica e cumpre os requisitos estabelecidos no caderno de especificações, a estrutura de controlo do Conselho Regulador deve realizar inspeções regulares das queijarias e dos fornecedores de leite e assegurar a rastreabilidade.»

passa a ter a seguinte redação:

«Para comprovar que o produto é originário da área geográfica e cumpre os requisitos estabelecidos no caderno de especificações, o organismo de controlo do Conselho Regulador deve realizar inspeções regulares das queijarias e dos criadores de gado e assegurar a rastreabilidade.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e os registos definidos nos novos estatutos da entidade de gestão da DOP «Queso Casín» aprovados em 11 de agosto de 2020. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do quarto parágrafo:

O seguinte texto:

«Para assegurar que o leite é originário da área, o Conselho estabelece um registo de fornecedores, incluindo criadores de gado que fornecem leite diretamente às queijarias e fornecedores que exploram circuitos de recolha com base num itinerário. Todos os dados relacionados com os circuitos de recolha são registados diariamente, utilizando um sistema informatizado, a fim de demonstrar a rastreabilidade desde a exploração de origem até à descarga nas queijarias (explorações de origem, quantidade de leite, data e hora da recolha, destino do leite, quantidade, data e hora da descarga).»

passa a ter a seguinte redação:

«Para assegurar que o leite é originário da área, o Conselho estabelece um registo de explorações.»

Motivo: alteração devido à diferenciação entre a atividade de inspeção e o autocontrolo e para adaptar o sistema em conformidade com a delegação da função do organismo de controlo em conformidade com os requisitos da norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e os registos definidos nos novos estatutos da entidade de gestão da DOP «Queso Casín» aprovados em 11 de agosto de 2020. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do quinto parágrafo:

O seguinte texto:

«O Conselho Regulador deve, através de inspeção e certificação, verificar se o leite e as respetivas práticas de produção cumprem as normas em vigor.»

passa a ter a seguinte redação:

«O organismo de controlo deve, através de inspeção e certificação, verificar se o leite e as respetivas práticas de produção cumprem as normas em vigor.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do sexto parágrafo:

O seguinte texto:

«As queijarias utilizadas na produção dos queijos abrangidos pelo Conselho Regulador, bem como as instalações de cura e armazenamento, devem estar autorizadas por este e inscritas no registo correspondente de instalações autorizadas para o efeito, após o cumprimento dos requisitos e das verificações estabelecidos no presente documento.»

passa a ter a seguinte redação:

«As queijarias utilizadas na produção dos queijos abrangidos pela DOP, bem como as instalações de cura e armazenamento, devem estar inscritas no registo correspondente de instalações autorizadas para o efeito, após o cumprimento dos requisitos e das verificações estabelecidos no presente documento.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do oitavo parágrafo:

O seguinte texto:

«Como requisito mínimo, devem conservar os seguintes registos, que devem ser objeto de verificação pelo organismo de controlo do Conselho Regulador.»

passa a ter a seguinte redação:

«Como requisito mínimo, devem conservar os seguintes registos, que devem ser objeto de verificação pelo organismo de controlo.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do nono parágrafo:

O seguinte texto:

«Registo de matérias-primas: contém informações sobre a origem, a data e as quantidades recebidas. Estes dados devem ser apoiados por documentação relevante que, no caso do leite, deve ser determinada por faturas e notas de descarga, cuja informação deve ser coerente com a estabelecida nos diários de viagem do veículo que efetua as recolhas e entregas do leite.»

passa a ter a seguinte redação:

«Registo de matérias-primas: contém informações sobre a origem, a data e as quantidades recebidas. Estes dados devem ser apoiados por documentação relevante que, no caso do leite, deve ser determinada por faturas e notas de entrega.»

Motivo: a proposta de alteração visa a adaptação a um sistema de certificação de produtos de acordo com o caderno de especificações para a denominação de origem protegida «Queso Casín», em conformidade com a norma UNE-EN ISO/ /IEC 17065.

O parágrafo anterior estabelecia o método de verificação de forma demasiado concreta, o que pode tornar o sistema de verificações redundante. Desde que seja assegurado o controlo da rastreabilidade, o organismo de controlo pode realizar verificações de várias formas, com base na disponibilidade de informações.

Alteração do décimo terceiro parágrafo:

O seguinte texto:

«O Conselho Regulador, através do seu organismo de controlo, deve determinar a adequação dos queijos abrangidos pela DOP, que podem ser apenas os que cumprem os requisitos aprovados e estabelecidos no caderno de especificações.»

passa a ter a seguinte redação:

«O organismo de controlo deve verificar a adequação dos queijos abrangidos pela DOP, que podem ser apenas os que cumprem os requisitos aprovados e estabelecidos no caderno de especificações.»

Motivo: alteração devido à diferenciação entre a atividade de inspeção e o autocontrolo, bem como à adaptação correspondente do sistema às funções delegadas enquanto organismo de inspeção em conformidade com os requisitos da norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do décimo quarto parágrafo:

O seguinte texto:

«O Conselho Regulador deve acompanhar e assegurar a identificação e origem dos produtos através da aposição de um contrarrótulo numerado emitido e aprovado pelo mesmo. Deve fornecer a quantidade necessária de contrarrótulos numerados, dependendo do número de queijos certificados.»

passa a ter a seguinte redação:

«O organismo de controlo deve verificar a identificação e origem dos produtos através da verificação da aposição no queijo de um contrarrótulo numerado emitido e aprovado pelo Conselho Regulador. O Conselho Regulador deve fornecer a quantidade necessária de contrarrótulos numerados, dependendo do número de queijos qualificados pelo operador.»

Motivo: alteração devido à diferenciação entre a atividade de inspeção e o autocontrolo, bem como à adaptação correspondente do sistema às funções delegadas enquanto organismo de inspeção em conformidade com os requisitos da norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do décimo quinto parágrafo:

O seguinte texto:

«O Conselho Regulador deve realizar inspeções regulares das explorações e das queijarias para verificar se as condições que resultaram na concessão da certificação se mantêm e, por conseguinte, para permitir a continuação da utilização da denominação de origem protegida "Queso Casín". Deve também recolher amostras regulares de matérias-primas nas explorações e de matérias-primas e produtos nas queijarias».

passa a ter a seguinte redação:

«O organismo de controlo deve realizar verificações regulares nas explorações e nas queijarias para verificar se as condições que resultaram na concessão da certificação se mantêm e, por conseguinte, para permitir a continuação da utilização da denominação de origem protegida "Queso Casín". Deve também recolher periodicamente amostras de matérias-primas nas explorações e de matérias-primas e produtos qualificados nas queijarias.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do décimo sexto parágrafo:

O seguinte texto:

«Os operadores cujos produtos cumpram as condições estabelecidas receberão um certificado de conformidade do Conselho Regulador que ostenta a assinatura do presidente do Conselho.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os operadores cujos produtos cumpram as condições estabelecidas receberão um certificado de conformidade do organismo de controlo.»

Motivo: para assegurar a imparcialidade do organismo de controlo ao longo do processo de tomada de decisão, propõe-se a alteração do parágrafo referente às funções do presidente do Conselho, sendo o organismo de controlo, em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065, responsável pela nomeação da pessoa que irá assumir esse cargo.

Supressão da tabela de verificações realizadas pelo Conselho Regulador e do seguinte parágrafo:

«A seguinte tabela apresenta as verificações realizadas pelo Conselho Regulador relativamente aos vários operadores para verificar se os queijos a comercializar ao abrigo da DOP "Queso Casín" são originários da área. Estas verificações devem compreender inspeções durante as quais deve ser realizada uma verificação visual, uma inspeção documental, bem como uma recolha da amostra correspondente.»

Motivo: a supressão proposta visa a adaptação a um sistema de certificação de produtos de acordo com o caderno de especificações para a denominação de origem protegida «Queso Casín», em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Alteração do décimo oitavo parágrafo:

O seguinte texto:

«Para poder controlar os processos de produção utilizados para os queijos e comprovar a origem e qualidade do produto abrangido pela DOP, os operadores responsáveis pelas explorações, queijarias e instalações de cura e armazenamento devem preencher as provas documentais necessárias para cada um dos requisitos estabelecidos no presente documento. Estes documentos e registos serão verificados pelo Conselho Regulador.»

passa a ter a seguinte redação:

«Para poder controlar os processos de produção utilizados para os queijos e comprovar a origem e qualidade do produto abrangido pela DOP, os operadores responsáveis pelas explorações, queijarias e instalações de cura e armazenamento devem preencher os registos que demonstrem a conformidade com cada um dos requisitos estabelecidos no presente documento. Estes documentos e registos serão verificados pelo organismo de controlo.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do décimo nono parágrafo:

O seguinte texto:

«Em conformidade com todos os requisitos supramencionados, a denominação de origem protegida "Queso Casín" pode ser aplicada apenas aos queijos obtidos a partir de leite fornecido por fornecedores registados e produzidos nas queijarias inscritas no registo do Conselho Regulador, em conformidade com as normas estabelecidas no presente documento.»

passa a ter a seguinte redação:

«Em conformidade com todos os requisitos supramencionados, a denominação de origem protegida "Queso Casín" pode ser aplicada apenas a queijos obtidos a partir de leite fornecido por criadores de gado registados e produzidos nas queijarias inscritas no registo do Conselho Regulador, em conformidade com as normas estabelecidas no presente documento, e que foram avaliadas e certificadas pelo organismo de controlo em conformidade com as verificações estabelecidas.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e os registos definidos nos novos estatutos da entidade de gestão da DOP «Queso Casín» aprovados em 11 de agosto de 2020. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do vigésimo parágrafo:

O seguinte texto:

«A não conformidade do produto ou das suas técnicas de produção pode ser detetada pelo Conselho Regulador em qualquer fase.»

passa a ter a seguinte redação:

«A não conformidade do produto ou das suas técnicas de produção pode ser detetada pelo organismo de controlo em qualquer fase.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065. As alterações não afetam as características do produto.

5.4. ***Método de obtenção***

A presente alteração diz respeito à secção E do caderno de especificações («Método de obtenção»); aos pontos 3.3 («Alimentos para animais»), 3.4 («Matérias-primas») e 3.7 («Regras específicas relativas à rotulagem») do documento único em vigor; e aos pontos 3.3 («Alimentos para animais e matérias-primas») e 3.6 («Regras específicas relativas à rotulagem») da proposta de documento único adaptado à estrutura do anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 ([2]) da Comissão, no qual os pontos 3.3 e 3.4 estão agrupados, o que significa que a numeração do documento único será afetada a partir do ponto 3.3 após a adaptação do projeto.

Alteração do primeiro ponto:

O seguinte texto:

«Origem e características do leite: o leite utilizado na produção dos queijos protegidos deve ser fornecido pelos fornecedores inscritos no registo correspondente do Conselho Regulador.»

passa a ter a seguinte redação:

«Origem e características do leite: o leite utilizado na produção dos queijos protegidos deve ser fornecido pelos criadores de gado inscritos no registo correspondente do Conselho Regulador e avaliado pelo organismo de controlo.»

Motivo: alteração para adaptar o sistema tendo em consideração as funções delegadas no organismo de controlo em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e os registos definidos nos novos estatutos da entidade de gestão da DOP «Queso Casín» aprovados em 11 de agosto de 2020. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do segundo ponto:

O seguinte texto:

«A alimentação dos animais que produzem o leite: a alimentação dos animais baseia-se no abastecimento direto utilizando os recursos naturais da área identificada. O pastoreio é praticado durante quase todo o ano, com administração de um complemento de forragens frescas obtidas na exploração e adoção de um sistema de rotação na utilização das pastagens. Trata-se de explorações de pequena dimensão e de tipo familiar com poucos animais, em que a preocupação com o bem-estar dos animais é primordial e estes permanecem nos estábulos apenas durante a ordenha e para pernoitar.

Consequentemente, a alimentação provém da área identificada. Excecionalmente, em situações de escassez de forragens da própria exploração, devido a condições meteorológicas adversas, a ração pode ser completada por pequenas quantidades de cereais e leguminosas de outras proveniências.»

passa a ter a seguinte redação:

«A alimentação dos animais que produzem o leite: a alimentação dos animais baseia-se no abastecimento direto utilizando os recursos naturais da área identificada, através de pastoreio complementado por forragens frescas e conservadas, cereais e leguminosas.»

Motivo: propõe-se a adaptação da alimentação dos animais, como um fator determinante na obtenção do produto, em conformidade com o artigo 1.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 ([3]) da Comissão, que completa o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho. A presente alteração não modifica as características essenciais e a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

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

Alteração do terceiro ponto:

O seguinte texto:

«Coagulação do leite: a coagulação é enzimática, ativada pela utilização de coalho de vitelo ou coagulante bem como de agentes de fermentação e cloreto de cálcio na dose exata necessária para obtenção da coalhada na cuba de coagulação. O processo é realizado a uma temperatura de 30-35 °C durante aproximadamente 45 minutos, após os quais são utilizadas liras para cortar a coalhada. A temperatura é aumentada em cerca de 2 °C e, simultaneamente, mexe-se a coalhada durante pelo menos dez minutos até formar grãos do tamanho de uma avelã. Em seguida, devem repousar por um período mínimo de dez minutos.»

passa a ter a seguinte redação:

«Coagulação do leite: a coagulação é enzimática, ativada pela utilização de coalho de vitelo ou coagulante, bem como de agentes de fermentação e, opcionalmente, cloreto de cálcio na dose exata necessária para obtenção da coalhada na cuba de coagulação. O processo é realizado a uma temperatura de 30-35 °C durante aproximadamente 45 minutos, após os quais são utilizadas liras para cortar a coalhada. A temperatura é aumentada em cerca de 2 °C e, simultaneamente, mexe-se a coalhada durante pelo menos dez minutos até formar grãos do tamanho de uma avelã. Em seguida, devem repousar por um período mínimo de dez minutos.»

Motivo: propõe-se a presente alteração uma vez que a utilização do cloreto de cálcio é opcional. A presente alteração não modifica as características essenciais e a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

Alteração do quarto ponto:

O seguinte texto:

«Dessoramento da coalhada: a coalhada é deixada a escorrer em panos ou escorredores (recipientes de plástico com orifícios) por várias horas para permitir que o soro escorra. O processo continua na sala de arejamento, onde as coalhadas permanecem sobre panos a uma temperatura de 15-20 °C durante três dias ou mais. São viradas diariamente até que o dessoramento esteja completo. A fermentação láctica também ocorre durante este período.»

passa a ter a seguinte redação:

«Dessoramento da coalhada: a coalhada é deixada a escorrer em panos ou escorredores por várias horas para permitir que o soro escorra. O processo continua na sala de arejamento, onde as coalhadas permanecem sobre panos ou escorredores a uma temperatura de 14-20 °C durante três dias ou mais. São viradas diariamente até que o dessoramento esteja completo. A fermentação láctica também ocorre durante este período.»

Motivo: alteração devido à adaptação dos materiais e equipamentos atualmente utilizados no dessoramento.

Foi realizado um estudo de apoio, que concluiu que o facto de o produto ser obtido sob diferentes condições de produção não afeta as características físicas, químicas e organoléticas, atribuindo classificações superiores a 55 em todas as amostras avaliadas (produto adequado).

Por conseguinte, as características físicas, químicas e organoléticas não estão diretamente relacionadas com a variação nas condições de cura no conjunto estudado, e não são afetadas de forma significativa.

A presente alteração não modifica as características essenciais e a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

Alteração do quinto ponto:

O seguinte texto:

«Amassadura: em seguida, inicia-se o processo de amassadura por máquina e é adicionada uma parte do sal. Para garantir uma maior uniformidade, a massa é amassada várias vezes numa máquina com dois rolos acionados por motor que giram em direções opostas. O sal é adicionado durante alguns dos ciclos de amassadura. Os queijos são moldados manualmente, dando-se a forma de pirâmides truncadas à coalhada (conhecidas como "gorollos") e os queijos são armazenados numa câmara de arejamento por um período de cinco dias a duas semanas a uma temperatura de 15-20 °C. Os queijos são virados diariamente. Os "gorollos" podem ser amassados na máquina as vezes necessárias para obter a textura desejada por cada queijeiro.

Quanto maior for o número de ciclos de amassadura, mais macio, uniforme e curado será o queijo e mais acentuado será o seu sabor.

O queijo é finalmente moldado na forma de um prato ou bolo (este último é obtido ao fazer primeiro uma bola e, em seguida, achatando cada face até obter a aparência desejada) e a face superior é marcada com um selo ou carimbo com o logótipo do queijeiro. Em seguida, o queijo é novamente colocado na câmara de arejamento durante pelo menos dois dias. A marca do selo Casín não só identifica o queijo como melhora a sua aparência, cobrindo a totalidade da face superior visível do queijo.»

passa a ter a seguinte redação:

«Amassadura do produto: a massa é amassada várias vezes numa amassadeira. O sal é adicionado durante alguns dos ciclos de amassadura. Os queijos são moldados manualmente, dando-se a forma de pirâmides truncadas à coalhada (conhecidas como "gorollos") e são armazenados numa câmara de arejamento por um período de cinco dias a duas semanas a uma temperatura de 14-20 °C. Os "gorollos" podem ser amassados na máquina as vezes necessárias para obter a textura desejada por cada queijeiro.

Quanto maior for o número de ciclos de amassadura, mais macio, uniforme e curado será o queijo e mais acentuado será o seu sabor.

O queijo é finalmente moldado manualmente na forma de um prato ou bolo e a face superior é marcada com um selo ou carimbo com o logótipo do queijeiro. Em seguida, o queijo é novamente colocado na câmara de arejamento durante pelo menos um dia. A marca do selo Casín não só identifica o queijo como melhora a sua aparência, cobrindo a totalidade da face superior visível do queijo.»

Motivo: alteração devido à adaptação do sistema de amassadura, equipamento utilizado, temperatura e tempos de arejamento.

Foi realizado um estudo de apoio, que concluiu que o facto de o produto ser obtido sob diferentes condições de produção não afeta as características físicas, químicas e organoléticas, atribuindo classificações superiores a 55 em todas as amostras avaliadas (produto adequado).

Por conseguinte, as características físicas, químicas e organoléticas não estão diretamente relacionadas com a variação nas condições de cura no conjunto estudado, e não são afetadas de forma significativa.

A presente alteração não modifica as características essenciais e a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

Alteração do sexto ponto:

O seguinte texto:

«Cura: o processo de cura ou maturação é concluído na câmara de cura a uma temperatura de 8-10 °C com 80 % de humidade.

O processo de cura tem início no momento em que a coalhada é obtida e deve durar pelo menos dois meses, a partir da data em que foi produzida. Durante este período, os queijos são virados e limpos conforme necessário, para que adquiram as suas características distintivas. Durante o processo de cura ocorrem várias mudanças físico-químicas, conferindo ao queijo as suas propriedades organoléticas. As mais importantes, para além da perda de água pela evaporação, incluem a degradação das proteínas em aminoácidos e das gorduras em substâncias voláteis, que darão origem, respetivamente, à base do sabor e ao cheiro do queijo.»

passa a ter a seguinte redação:

«Cura: o processo de cura ou maturação é concluído na câmara de cura a uma temperatura de 6-12 ºC, com 75 %-85 % de humidade.

O processo de cura tem início no momento em que a coalhada é obtida e deve durar pelo menos 60 dias, a partir da data em que foi produzida. Durante este período, os queijos são virados e limpos conforme necessário, para que adquiram as suas características distintivas. Durante o processo de cura ocorrem várias mudanças físico-químicas, conferindo ao queijo as suas propriedades organoléticas. As mais importantes, para além da perda de água pela evaporação, incluem a degradação das proteínas em aminoácidos e das gorduras em substâncias voláteis, que darão origem, respetivamente, à base do sabor e ao cheiro do queijo.»

Motivo: propõe-se a alteração das condições relativas à temperatura e ao período de cura da coalhada.

Foi realizado um estudo de apoio, que concluiu que o facto de o produto ser obtido sob diferentes condições de produção não afeta as características físicas, químicas e organoléticas, atribuindo classificações superiores a 55 em todas as amostras avaliadas (produto adequado).

Por conseguinte, as características físicas, químicas e organoléticas não estão diretamente relacionadas com a variação nas condições de cura no conjunto estudado, e não são afetadas de forma significativa.

A presente alteração não modifica as características essenciais e a autenticidade do produto abrangido pela denominação de origem protegida.

Supressão do sétimo ponto:

«Embalagem e rotulagem: os rótulos serão adaptados para observarem sempre o disposto nas regras gerais sobre rotulagem, apresentação e publicidade de géneros alimentícios.»

Motivo: alteração pelo facto de não incluir as regras obrigatórias específicas da DOP. As alterações não afetam as características do produto.

5.5. ***Relação humana***

A presente alteração diz respeito à secção F («Relação com o meio geográfico»), Relação humana, do caderno de especificações.

Alteração do quarto parágrafo:

O seguinte texto:

«Mas, acima de tudo, a relação humana está implícita na essência deste produto, especialmente no que diz respeito ao seu método de obtenção exclusivo. Atualmente, a produção deste queijo continua a ser puramente artesanal e muito trabalhosa, resultando numa baixa produção que compromete a sua sobrevivência. A sua sobrevivência deve-se, nomeadamente, ao trabalho das mulheres, que o produziam para consumo caseiro, e ao entusiasmo do único queijeiro que, na prática, apresenta e comercializa o produto nas feiras e mercados de produtos tradicionais em todo o território asturiano e nacional. A colaboração de grupos de desenvolvimento local da zona desempenha igualmente um papel importante.»

passa a ter a seguinte redação:

«Mas, acima de tudo, a relação humana está implícita na essência deste produto, especialmente no que diz respeito ao seu método de obtenção exclusivo. Atualmente, a produção deste queijo continua a ser puramente artesanal e muito trabalhosa, resultando numa baixa produção que compromete a sua sobrevivência. A sua sobrevivência deve-se, principalmente, ao trabalho das mulheres, que o produziam para consumo caseiro, e ao entusiasmo de um único queijeiro que, durante muito tempo, era o único a apresentar e comercializar o produto nas feiras e mercados de produtos tradicionais em todo o território asturiano e nacional. A colaboração de grupos de desenvolvimento rural da zona desempenha igualmente um papel importante.»

Motivo: propõe-se a presente alteração devido ao facto de atualmente existirem três queijarias a produzirem o queijo. A alteração não afeta as características do produto.

5.6. ***Organismo de controlo***

A presente alteração diz respeito à secção G («Verificação da conformidade com o caderno de especificações») do caderno de especificações.

O atual texto:

«Verificação da conformidade com o caderno de especificações.

Nome: Direção-Geral do Setor Animal e Agroalimentar das Astúrias

Endereço: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Astúrias – Espanha

Tel. +34 985105612. Fax +34 985105517

O Conselho Regulador deve desempenhar funções de certificação, acompanhamento e controlo em conformidade com os critérios estabelecidos na norma europeia UNE-EN 45011.

A Direção-Geral do Setor Animal e Agroalimentar deve ser responsável pelo desempenho destas funções a título transitório até à constituição do Conselho Regulador.»

passa a ter a seguinte redação:

«A autoridade competente de controlo é a Direção-Geral do Governo das Astúrias cujo mandato inclui matérias agroalimentares.

O controlo pode ser delegado a uma entidade que atue na qualidade de organismo de certificação de produtos e que esteja acreditada de acordo com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 ou qualquer norma que a possa vir a substituir.»

Motivo: propõe-se a presente alteração para atualizar o endereço do organismo de controlo; bem como para a adaptação do Conselho Regulador e do seu organismo de controlo com base no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, e na Lei n.º 2/2019 das Astúrias, de 1 de março de 2019, relativa à qualidade alimentar, qualidade diferenciada e vendas diretas de produtos alimentares (artigo 36.º).

5.7. ***Rotulagem***

A presente alteração diz respeito à secção H («Rotulagem») do caderno de especificações; ao ponto 3.7 («Regras específicas relativas à rotulagem») do documento único em vigor; e ao ponto 3.6 («Regras específicas relativas à rotulagem») da proposta de documento único adaptado à estrutura do anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, no qual os pontos 3.3 e 3.4 estão agrupados, o que significa que a numeração do documento único será afetada a partir do ponto 3.3 após a adaptação dessa estrutura.

Alteração do primeiro parágrafo:

O atual texto:

«Os queijos abrangidos pela DOP "Queso Casín" destinados ao consumo devem, para além do cumprimento das regras de rotulagem estabelecidas na legislação, ser identificados com um contrarrótulo numerado especial, que garanta a identidade da queijaria.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os queijos abrangidos pela DOP "Queso Casín" destinados ao consumo devem ser identificados com um contrarrótulo numerado especial, que garanta a identidade da queijaria.»

Motivo: alteração pelo facto de não incluir as regras obrigatórias específicas da DOP. As alterações não afetam as características do produto.

Alteração do terceiro parágrafo:

O atual texto:

«Não é possível utilizar marcas, emblemas, símbolos, *slogans* publicitários ou qualquer outro tipo de publicidade no produto protegido, mesmo pelos próprios proprietários, na comercialização de queijos não abrangidos pela DOP, nem podem ser utilizados de modo a induzir os consumidores em erro.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os rótulos comerciais, específicos de cada queijaria, devem ser apresentados ao Conselho Regulador.»

Motivo: alteração devido à correspondente adaptação à legislação em vigor. As alterações não afetam as características do produto.

5.8. ***Supressão dos requisitos legislativos nacionais***

Supressão da secção I, «Requisitos nacionais».

São revogados os seguintes documentos:

— Lei n.º 25/1970, de 2 de dezembro de 1970, relativa ao estatuto da vinha, do vinho e do álcool,

— Decreto n.º 835/1972, de 23 de março de 1972, regulamento de aplicação da Lei n.º 25/1970,

— Lei n.º 24/2003, de 10 de julho de 2003, relativa ao estatuto da vinha e do vinho,

— Diploma de 25 de janeiro de 1994 que precisa a correspondência entre a legislação espanhola e o Regulamento (CE) n.º 2081/92, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios,

— Decreto Real 1414/2005, de 25 de novembro de 2005, que regulamenta o procedimento para a tramitação dos pedidos de inscrição no Registo Comunitário das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas, e respetiva oposição.

Motivo: propõe-se a supressão da secção I do caderno de especificações em vigor, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, e devido à revogação dos documentos referidos.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Casín»

N.º CE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Queso Casín»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. ***Tipo de produto***

Classe 1.3 Queijos

3.2. ***Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1***

Queijo gordo, curado, produzido com leite de vaca inteiro, cru, por coagulação enzimática, de pasta trabalhada, semiduro ou duro.

Características do queijo curado:

Características físico-químicas:

— Extrato seco: no mínimo 57 %

— Teor de matérias gordas no extrato seco mínimo: 45 %

— Teor de proteínas no extrato seco mínimo: 35 %

Características físicas e organoléticas:

— Tipo e apresentação: entre duro e semiduro, curado, entre meio-velho e velho.

— Forma: prato irregular, com uma face gravada de motivos florais e geométricos, símbolos ou o nome do queijeiro. Queijo de até 20 cm de diâmetro e de até 7 cm de altura.

— Peso: entre 150 gramas e 1 quilo.

— Crosta: lisa e fina. Pode dizer-se que não possui crosta, uma vez que, depois de sucessivamente amassado, se obtém um queijo de maturidade uniforme e simultânea, quer no interior quer no exterior, constituindo o conjunto uma massa compacta e homogénea, limpa, seca ou ligeiramente untuosa. Cor: amarelo cremoso escuro com tonalidades esbranquiçadas. O queijo apresenta o selo de cada queijeiro, gravado em baixo-relevo na face superior.

— Pasta: firme, friável, entre semidura e dura, de cor amarelada, sem olhos, mas podendo apresentar pequenas fendas. Friável ao corte. Textura cremosa na boca. Consistência homogénea e flexível.

— Cheiro: forte e intenso.

— Sabor: variável consoante o processo de fabrico e, em especial, o número de vezes que a coalhada é amassada na máquina. Efetivamente, o queijo mais amassado apresenta sabor acre, picante, acentuado e liberta um cheiro rústico e penetrante a manteiga decomposta pelo tempo. O queijo menos trabalhado possui o mesmo sabor, mas mais atenuado. De qualquer forma, o sabor é forte, amplo, persistente, picante, com um fim de boca ligeiramente amargo e pronunciado.

3.3. ***Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)***

A) *Alimentos para animais*

A alimentação dos animais que produzem o leite utilizado como matéria-prima para elaboração do «Queso Casín» baseia-se no abastecimento direto utilizando os recursos naturais da área identificada, através de pastoreio complementado por forragens frescas e conservadas, cereais e leguminosas.

B) *Matérias-primas*

Leite de vaca, fermentos lácteos, coalho, sal e, opcionalmente, cloreto de cálcio.

O leite utilizado na elaboração do queijo protegido provém de vacas sãs das raças *Asturiana de la Montaña* (ou *Casina*), Asturiana de los Valles, Frisonne ou cruzamentos das mesmas.

3.4. ***Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada***

Todos os processos necessários para obtenção do «Queso Casín», produção do leite, fabrico do queijo (coagulação, dessoramento e amassadura), cura e embalagem ocorrem na área geográfica identificada, que inclui os municípios de Caso, Sobrescopio e Piloña.

3.5. ***Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere***

Embalagem – para preservar a qualidade do produto, este é embalado antes da saída da queijaria ou do local de cura, pois a crosta do queijo, tão fina e delicada que é praticamente inexistente, é mais sensível às alterações, que podem modificar-lhe o aspeto exterior e favorecer a sua contaminação.

Pela mesma razão, o produto pode ser integralmente comido, pelo que, antes da expedição, é conveniente embalá-lo.

As embalagens são de papel, cartão, madeira ou plástico próprios para alimentos, ou outros materiais autorizados pelo Conselho Regulador.

3.6. ***Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere***

O queijo de denominação protegida ostenta, para além do rótulo de cada queijeiro, um contrarrótulo numerado e específico que garante a identidade do produto.

O rótulo do queijo de denominação de origem protegida tem ainda de ostentar, de forma bem visível, a menção «Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"», acompanhada do logótipo. Este, único para todos os operadores que comercializam o queijo protegido pela DOP, está disponível em quatro cores. São elas:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada para a produção de leite e o fabrico, cura e embalagem do queijo protegido pela DOP «Queso Casín» situa-se na zona meridional das Astúrias, mais exatamente no centro-leste. A área geográfica é composta pelos seguintes municípios: Caso, Sobrescobio e Piloña.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. ***Especificidade da área geográfica***

A área geográfica distingue-se por pertencer à zona montanhosa centro-oriental das Astúrias, de paisagem caracteristicamente composta por vales estreitos separados por vastas crestas rochosas. O caráter montanhoso do território implica uma predominância de precipícios em grande parte da sua superfície. As altitudes médias elevadas encontram-se em torno de uma zona central deprimida e plana, inserida na depressão pré-litoral com orientação Leste-Oeste e serve de leito ao Piloña que, juntamente com o Alto Nalón, são os cursos de água mais importantes do território em causa.

Com exceção dos relevos montanhosos mais elevados, o território regista clima oceânico temperado, chuvas fracas, mas persistentes durante todo o ano, e variações térmicas moderadas.

O facto de os vales e bacias fluviais estarem envolvidos por montanhas origina abundância de nevoeiros persistentes. Por todos estes motivos, a insolação é reduzida durante todo o ano.

A paisagem vegetal caracteriza-se pela presença de prados de feno e de pastagens, mas também pela grande extensão de florestas e mato, bem como de rochas, nas encostas mais abruptas.

As espécies vegetais mais interessantes dos prados e pastagens pertencem à família das gramíneas e das leguminosas.

Foi nestas as condições que se desenvolveu a técnica de fabrico do «Queso Casín», que responde à necessidade de obtenção de uma forma de conservação fiável e duradoura, numa zona onde as temperaturas amenas e a predominância de pluviosidade e nebulosidade são responsáveis por um elevado grau de humidade atmosférica, que dificulta o processo de secagem da coalhada obtida por coagulação do leite.

Nasceu assim a técnica habitual e exclusiva de amassar a coalhada, utilizada para reunir num único bloco coalhadas de pequenas dimensões. A repetição deste processo permitia obter pastas mais secas e mais compactas, que resultavam num produto de conservação mais longa. Além disso, ao amassar, o sal adicionado era incorporado de forma homogénea, sendo uniformemente repartidos os microrganismos resultantes da fermentação, que facilitam a cura adequada e conferem ao produto características organoléticas específicas.

O processo foi manual até à introdução de uma máquina propositadamente concebida para o efeito. Trata-se de uma amassadeira («mesa de rabilar» ou «máquina de rabilar»), que se apresenta como adaptação de uma máquina utilizada na panificação tradicional, ou seja, a amassadeira («bregadora» ou «bregadera») utilizada pela comunidade nos «dias de amassar» («los dias d'amasar»), destinada a rentabilizar os magros recursos materiais e a facilitar as fases de produção, que ainda assim permanecem laboriosas.

No decorrer destas fases, manipulavam-se coalhadas semifabricadas («gorollos») e queijos de diversos queijeiros, que era necessário diferenciar. A solução consistiu em marcar distintamente cada unidade, para identificar rapidamente o queijeiro. Para a coalhada utiliza-se o «ochavau», um instrumento de madeira, de forma cilíndrica e fusiforme, decorado nas extremidades com símbolos simples, aplicados no «gorollu» sempre que um queijo era amassado. Nos queijos já terminados, utiliza-se o «marcu» ou «cuñu», também de madeira, maior e mais elaborado, cuja diversidade de marcas serve de decoração e identificação da produção. Atualmente, é habitual o «marcu» indicar o anagrama de cada queijeiro.

Este processo de elaboração e, mais especificamente o amassar do queijo, continua a ser exclusivo, provavelmente devido à sua complexidade, desta variedade de queijo. A sua sobrevivência deve-se, nomeadamente, ao trabalho das mulheres, que o produziam para consumo caseiro, e ao entusiasmo de um queijeiro que, durante muito tempo, era o único a apresentar e comercializar o produto nas feiras e mercados de produtos tradicionais em todo o território asturiano e nacional. A colaboração de grupos de desenvolvimento rural da zona desempenha igualmente um papel importante.

5.2. ***Especificidade do produto***

O «Queso Casín» distingue-se pelo aspeto que lhe é conferido pelo selo próprio do logótipo de cada queijeiro, gravado por uma espécie de punção («marcu») na face superior de cada unidade, de forma a cobri-la integralmente.

Por último, há que mencionar a forma de prato irregular, que confere ao queijo um caráter particular (acrescido pela crosta tão fina que é quase inexistente e que forma uma massa compacta com o interior), a pasta prensada, o sabor e aroma pronunciados e persistentes, que se acentuam com o número de passagens pela amassadeira, e a composição, que o transformam num dos queijos mais proteicos de Espanha, senão mesmo do mundo, e um dos queijos de menor teor de humidade.

O queijo é totalmente diferente de todas as variedades fabricadas, mesmo nos municípios limítrofes. Para tal muito contribui a cadeia montanhosa entre Caso e o município de Ponga, pois marca igualmente a separação entre dois tipos de queijos tipicamente asturianos: o «Casín» e o queijo de *Los Beyos*.

O estudo histórico do «Queso Casín» revela a sua importância.

Enric Canut, no «En el país de los 100 quesos» (Barcelona, 2000), defende que o «Queso Casín», pelo tipo de fabrico e os utensílios rústicos utilizados, poderá ser um dos mais antigos de Espanha.

Entre a população da região, os testemunhos escritos sobre o queijo remontam ao século XIV. Segundo um desses testemunhos, em 1328, sob a abadessa D.ª Gontrodo, as queijarias de San Salvador de Sobrecastiello eram alugadas por seis anos por 70 *maravedis*, a pagar anualmente em 1 de setembro, e doze queijos de cozer, a pagar em novembro, pelo S. Martinho.

Do mesmo modo, em 1341 referiam-se «e doze bons queijos de cozer …».

O queijo é referido nas obras de Jovellanos (século XVIII), no «Dicionário Geográfico de Madoz», editado no início do século XIX, e no «Curso de Agricultura Elemental», de Dionisio Martín Ayuso, publicado no final do século XIX.

Em «Asturias», de O. Bellmut e Fermin Canella (Gijon, 1900), o queijo de Caso é referido entre os queijos mais famosos, incluindo além das fronteiras das Astúrias. É também referido em «Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial», de F. Requejo e M. Tortosa (Madrid, 1903).

O livro «Comer en Asturias» (Madrid, 1980), de Eduardo Méndez Riestra, menciona, entre os queijos produzidos nas Astúrias, o «Queso Casín», e bem assim o «Guía Práctica de los quesos de España» (Madrid, 1983), de Carlos Mero González, e «Tabla de quesos españoles» (Madrid, 1983), de Simone Ortega.

O «El Gran Libro de la Cocina Asturiana», do químico e escritor J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986), afirma que o «Queso Casín» é o mais representativo da zona centro-meridional das Astúrias.

5.3. ***Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP)***

O relevo acidentado constituiu um fator determinante na utilização de excedentes de leite para elaboração de queijo, pois, devido às vias de comunicação raras e difíceis, a única forma de explorar esse leite era transformá-lo em manteiga e queijo.

O conjunto de fatores naturais condicionou a elaboração deste tipo especial de queijo. Efetivamente, o relevo criou uma paisagem de prados baixos e de pastagens, bem como uma flora e vegetação de uma diversidade extraordinária, fatores que influenciaram diretamente a alimentação do gado leiteiro, que beneficia destes recursos explorados de modo tradicional.

Além disso, o clima, a precipitação abundante e leve repartida regularmente durante todo o ano, bem como a fraca insolação e as temperaturas moderadas, constituem as características ideais para garantir a manutenção de uma produção forrageira própria e permitir a permanência das manadas nas pastagens.

O leite utilizado na elaboração do «Queso Casín» provém integralmente de vacas que pastam regularmente, durante todo o ano, nos prados e pastagens da área identificada.

Foram os primeiros queijeiros, os criadores de gado da época, que definiram um sistema de fabrico adaptado às exigências das condições ambientais locais, com o fito de aumentar a conservação de produtos perecíveis, dando assim origem a uma variedade de queijo única, cujas características derivam ou são determinadas por um conjunto de fatores naturais e por um modo de fabrico peculiar.

Referência à publicação do caderno de especificações

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