ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 17/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Queso Casín"

Nr. UE: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Consiliul de reglementare a denumirii de origine protejate „Queso Casín"

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturia), Spania

Tel. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Site-ul web: http://www.dopquesocasin.es/

Consiliul de reglementare este grupul care reprezintă operatorii, însărcinat în mod oficial cu gestionarea DOP, în conformitate cu dispozițiile legislației în vigoare (Rezoluția din 31 iulie 2020 a Departamentului pentru Afaceri Rurale și Coeziune Teritorială privind aprobarea Statutului Consiliului de reglementare a denumirii de origine protejate „Queso Casín"); una dintre competențele acestuia este de a propune modificări ale caietului de sarcini al produsului.

2. **Statul membru sau țara terță**

SPANIA

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☒ Aria geografică

☒ Dovada originii

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

☒ Metoda de producție

☒ Legătura

☒ Etichetarea

☒ Altele [de precizat]

— Organismul de control

— Verificarea conformității cu caietul de sarcini

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

Modificările propuse se datorează necesității de a adapta caietul de sarcini la caracteristicile fizice ale brânzeturilor protejate, la realitatea proceselor de producție, la perioadele de producție, la organismul de control și la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Scopul modificărilor este de a consolida legătura dintre produs și mediul înconjurător, menținând în același timp autenticitatea, calitatea și proprietățile produsului final și asigurând eligibilitatea acestuia pentru acreditare.

5.1 ***Caracteristici fizice***

Această modificare vizează secțiunea B) din caietul de sarcini, Descrierea produsului, și secțiunea 3.2 din documentul unic, Descrierea produsului.

Formularea actuală:

„Caracteristicile brânzei obținute după maturare sunt următoarele:

Caracteristici fizico-chimice:

Extract uscat: minimum	57 %
Conținut de grăsime în extractul uscat: minimum	45 %
Conținut de proteine în extractul uscat: minimum	35 %

Caracteristici fizice și organoleptice:

Tip și prezentare: brânză dură spre semidură, semimaturată spre maturată.

Formă: formă cilindrică sau discoidală neregulată, cu o față gravată cu motive florale, geometrice, cu simboluri și cu numele producătorului. Brânză cu un diametru de 10-20 cm și cu o grosime de 4-7 cm.

Greutate: între 250 de grame și 1 kg.

Crustă: netedă și fină. Se poate spune că brânza nu are crustă, având în vedere că, după frământările succesive, se obține o brânză maturată uniform și simultan, atât în interior, cât și în exterior, cu o masă compactă și omogenă, curată, uscată sau ușor onctuoasă. Culoare: galben-crem-închis, cu nuanțe albicioase. Brânza prezintă în basorelief, pe partea superioară, ștampila individuală a fiecărui producător.

Pastă: fermă, fărâmicioasă, semidură spre dură, de culoare gălbuie, fără ochiuri, dar care poate să prezinte mici fisuri. Fărâmicioasă când este tăiată. Textură onctuoasă. Consistență plastică și omogenă.

Aromă: tare și puternică.

Gust: variabil în funcție de procesul de fabricare și, în special, în funcție de câte ori este dată pasta prin mașina de frământat. Brânza frământată mai mult timp are un gust înțepător, picant, pronunțat, dificil pentru un palat neobișnuit cu acest gust, și degajă o aromă rustică și pătrunzătoare de unt râncezit. Brânza frământată mai puțin are același gust, însă atenuat. În orice caz, este un gust puternic, amplu, persistent, picant, care lasă un gust ușor amar și pronunțat.

Caracteristici microbiologice:

Vor fi adaptate exigențelor reglementărilor în vigoare."

se modifică după cum urmează:

„Caracteristicile brânzei obținute după maturare sunt următoarele:

Caracteristici fizico-chimice:

Extract uscat: minimum	57 %
Conținut de grăsime în extractul uscat: minimum	45 %
Conținut de proteine în extractul uscat: minimum	35 %

Caracteristici fizice și organoleptice:

Tip și prezentare: brânză dură spre semidură, semimaturată spre maturată.

Formă: formă cilindrică-discoidală neregulată, cu o față gravată cu motive florale, geometrice, cu simboluri și cu numele producătorului. Diametru de **până la 20 cm** *și* **cu o grosime de până la 7 cm**.

Greutate: între **150** de grame și 1 kg.

Crustă: netedă și fină. Se poate spune că brânza nu are crustă, având în vedere că, după frământările succesive, se obține o brânză maturată uniform și simultan, atât în interior, cât și în exterior, cu o masă compactă și omogenă, curată, uscată sau ușor onctuoasă. Culoare: galben-crem-închis, cu nuanțe albicioase. Brânza prezintă în basorelief, pe partea superioară, ștampila individuală a fiecărui producător.

Pastă: fermă, fărâmicioasă, semidură spre dură, de culoare gălbuie, fără ochiuri, dar care poate să prezinte mici fisuri. Fărâmicioasă când este tăiată. Textură onctuoasă. Consistență plastică și omogenă.

Aromă: tare și puternică.

Gust: variabil în funcție de procesul de fabricare și, în special, în funcție de câte ori este dată pasta prin mașina de frământat. Brânza frământată mai mult timp are un gust înțepător, picant și pronunțat, degajând o aromă rustică și pătrunzătoare de unt râncezit. Brânza frământată mai puțin are același gust, însă atenuat. În orice caz, este un gust puternic, amplu, persistent, picant, care lasă un gust ușor amar și pronunțat."

Motivul: această modificare este propusă deoarece este necesar să se stabilească descriptori organoleptici măsurabili și nesubiectivi și să se includă posibilitatea de a produce brânzeturi de dimensiuni mai mici, ca urmare a cerințelor actuale din partea restaurantelor, care solicită formate mai mici pentru consum, neincluse încă în caietul de sarcini al produsului, permițându-se astfel monitorizarea acestora.

A fost efectuat un studiu privind caracteristicile noilor formate de brânzeturi, potrivit căruia, dacă produsul cântărește mai puțin de 250 g (150 g), acest lucru nu are niciun efect asupra caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice, punctajele depășind 55 de puncte în cazul tuturor eșantioanelor evaluate (produs adecvat); prin urmare, caracteristicile fizice, chimice și organoleptice nu sunt legate în mod direct de greutatea produsului.

Această modificare nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului cu DOP și asupra autenticității acestuia.

5.2 ***Aria geografică***

Această modificare vizează secțiunea C („Aria geografică") din caietul de sarcini.

Modificare a celui de al patrulea paragraf:

Următorul text:

„Acestea sunt situate în partea central-estică a Asturiei, aria geografică fiind de 66 068 ha, din care 21 642 ha sunt utilizate pentru pășunat."

se modifică după cum urmează:

„Acestea sunt situate în partea central-estică a Asturiei, aria geografică fiind de 66 068 ha."

Motivul: se propune eliminarea numărului de hectare utilizate pentru pășunat din aria geografică, deoarece suprafața utilizată pentru pășunat variază în timp. Această eliminare nu afectează caracteristicile esențiale ale produsului sau autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

5.3 ***Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică:***

Această modificare vizează secțiunea D („Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică") din caietul de sarcini.

Conformitatea cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Funcții de control care nu sunt asociate cu Consiliul de reglementare, considerat a fi autoritatea de gestionare.

Se propune modificarea funcțiilor de inspecție ale Consiliului de reglementare. Aceste activități de control ar trebui delegate organismului de control de către autoritatea competentă, în conformitate cu articolul 36 din Legea asturiană 2/2019 din 1 martie 2019 privind calitatea produselor alimentare, calitatea diferențiată și vânzarea directă a produselor alimentare. Paragrafele afectate de cererea de modificare: primul, al patrulea, al cincilea, al șaselea, al optulea, al treisprezecelea, al paisprezecelea, al cincisprezecelea, al șaisprezecelea, al șaptesprezecelea, al optsprezecelea, al nouăsprezecelea și al douăzecilea.

Modificare a primului paragraf:

Următorul text:

„Pentru a verifica dacă produsul este originar din arie și respectă cerințele stabilite în caietul de sarcini, organismul de inspecție al Consiliului de reglementare efectuează inspecții periodice la fabricile de brânzeturi și la furnizorii de lapte și asigură trasabilitatea."

se modifică după cum urmează:

„Pentru a verifica dacă produsul este originar din arie și respectă cerințele stabilite în caietul de sarcini, organismul de control al Consiliului de reglementare efectuează inspecții periodice la fabricile de brânzeturi și la **fermieri** *și asigură trasabilitatea."*

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și registrele definite în noul statut al organismului de gestionare a DOP „Queso Casín", aprobat la 11 august 2020. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al patrulea paragraf:

Următorul text:

„Pentru a se asigura că laptele provine din arie, consiliul înființează un registru al furnizorilor, care să includă fermierii care furnizează lapte în mod direct fabricilor de brânzeturi și furnizorii care exploatează rute de colectare pe baza unui itinerar. Toate datele referitoare la ruta de colectare sunt înregistrate zilnic, prin intermediul unui sistem informatizat, în vederea asigurării trasabilității laptelui de la exploatația de origine până la descărcarea în unitatea de prelucrare a brânzeturilor (fermele de origine, cantitatea de lapte, data și ora colectării, destinația laptelui, cantitatea, data și ora descărcării)."

se modifică după cum urmează:

„Pentru a se asigura că laptele provine din arie, consiliul înființează un registru al fermelor."

Motivul: modificare ca urmare a diferențierii dintre activitatea de inspecție și automonitorizare și cu scopul de a adapta sistemul în mod corespunzător la delegarea rolului organismului de control în conformitate cu cerințele standardului UNE-EN ISO/IEC 17065 și registrele definite în noul statut al organismului de gestionare a DOP „Queso Casín", aprobat la 11 august 2020. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al cincilea paragraf:

Următorul text:

„Consiliul de reglementare verifică, prin inspecție și certificare, dacă atât laptele, cât și practicile sale de producție sunt conforme cu standardele în vigoare."

se modifică după cum urmează:

„Organismul de control verifică, prin inspecție și certificare, dacă atât laptele, cât și practicile sale de producție sunt conforme cu standardele în vigoare."

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al șaselea paragraf:

Următorul text:

„Fabricile de brânzeturi destinate producției de brânzeturi care se încadrează în sfera Consiliului de reglementare, precum și unitățile de maturare și de depozitare trebuie să fi fost autorizate de acesta din urmă și să fie înscrise în registrul corespunzător al unităților autorizate în acest scop, după ce îndeplinesc cerințele și sunt supuse controalelor prevăzute în prezentul document."

se modifică după cum urmează:

„Fabricile de brânzeturi destinate producției de brânzeturi care beneficiază de DOP, precum și unitățile de maturare și de depozitare trebuie să fie înscrise în registrul corespunzător al unităților autorizate în acest scop, după ce îndeplinesc cerințele și sunt supuse controalelor prevăzute în prezentul document."

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al optulea paragraf:

Următorul text:

„Ca o cerință minimă, aceștia țin următoarele evidențe, care sunt verificate de organismul de control al Consiliului de reglementare."

se modifică după cum urmează:

„Ca o cerință minimă, aceștia țin următoarele evidențe, care sunt verificate de organismul de control."

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al nouălea paragraf:

Următorul text:

„Registrul materiilor prime: acesta conține informații privind originea, data și cantitățile primite. Aceste date trebuie să fie însoțite de documentația relevantă care, în cazul laptelui, trebuie să constea în facturi și note referitoare la descărcare, ale căror informații trebuie să fie conforme cu cele prevăzute în jurnalele de călătorie ale vehiculului care colectează și livrează laptele."

se modifică după cum urmează:

„Registrul materiilor prime: acesta conține informații privind originea, data și cantitățile primite. Aceste date trebuie să fie însoțite de documentația relevantă care, în cazul laptelui, poate consta în facturi și note referitoare la livrarea laptelui."

Motivul: modificarea este propusă în vederea adaptării la un sistem de certificare a produselor aliniat la caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Queso Casín”, în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065.

Paragraful anterior prezintă metoda de verificare într-un mod prea specific, ceea ce poate face ca sistemul de control să devină redundant. Cu condiția să se asigure controlul trasabilității, organismul de control poate efectua controale în diferite moduri, în funcție de disponibilitatea informațiilor.

Modificare a celui de al treisprezecelea paragraf:

Următorul text:

„Prin intermediul organismului său de control, Consiliul de reglementare stabilește caracterul adecvat al brânzeturilor care beneficiază de DOP, care nu pot fi decât cele care îndeplinesc cerințele aprobate și stabilite în caietul de sarcini al produsului.”

se modifică după cum urmează:

„Organismul de control examinează caracterul adecvat al brânzeturilor care beneficiază de DOP, care nu pot fi decât cele care îndeplinesc cerințele aprobate și stabilite în caietul de sarcini al produsului.”

Motivul: modificare în urma diferențierii între activitatea de inspecție și automonitorizare și în urma adaptării corespunzătoare a sistemului la funcțiile delegate în calitate de organism de inspecție în conformitate cu cerințele standardului UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al paisprezecelea paragraf:

Următorul text:

„Consiliul de reglementare monitorizează și asigură identificarea și proveniența produselor prin aplicarea unei contraetichete numerotate, eliberată și aprobată de acesta. Acesta furnizează cantitatea necesară de contraetichete numerotate, în funcție de numărul de brânzeturi certificate.”

se modifică după cum urmează:

„Organismul de control examinează identificarea și proveniența produselor, verificând dacă pe produs a fost aplicată o contraetichetă numerotată, eliberată și aprobată de Consiliul de reglementare. Consiliul de reglementare furnizează cantitatea necesară de contraetichete numerotate, în funcție de numărul de brânzeturi certificate de către operator.”

Motivul: modificare în urma diferențierii între activitatea de inspecție și automonitorizare și în urma adaptării corespunzătoare a sistemului la funcțiile delegate în calitate de organism de inspecție în conformitate cu cerințele standardului UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al cincisprezecelea paragraf:

Următorul text:

„Consiliul de reglementare efectuează inspecții periodice la ferme și la fabricile de brânzeturi pentru a verifica dacă sunt menținute condițiile datorită cărora a fost acordată certificarea și, prin urmare, pentru a aproba utilizarea în continuare a denumirii de origine protejate «Queso Casín». De asemenea, acesta prelevă periodic eșantioane de materii prime din ferme și eșantioane de materii prime și de produse din fabricile de brânzeturi.”

se modifică după cum urmează:

„Organismul de control efectuează controale periodice la ferme și la fabricile de brânzeturi pentru a verifica dacă sunt menținute condițiile datorită cărora a fost acordată certificarea și, prin urmare, pentru a aproba utilizarea în continuare a denumirii de origine protejate «Queso Casín». De asemenea, acesta prelevă periodic eșantioane de materii prime din ferme și eșantioane de materii prime și de produse certificate din fabricile de brânzeturi.”

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al șaisprezecelea paragraf:

Următorul text:

„Operatorii ale căror produse sunt conforme cu condițiile prevăzute vor primi un certificat de conformitate de la Consiliul de reglementare, semnat de președintele consiliului."

se modifică după cum urmează:

„Operatorii ale căror produse sunt conforme cu condițiile prevăzute vor primi un certificat de conformitate de la organismul de control."

Motivul: pentru a se asigura imparțialitatea organismului de control pe tot parcursul procesului decizional, se propune modificarea paragrafului privind funcțiile președintelui consiliului, având în vedere că organismul de control este responsabil de numirea persoanei care să dețină această funcție în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065.

Eliminarea tabelului cu controalele efectuate de Consiliul de reglementare și a următorului paragraf:

„Tabelul următor prezintă controalele care trebuie efectuate de Consiliul de reglementare și la care să fie supuși diferiții operatori pentru a verifica dacă brânzeturile care urmează să fie comercializate cu DOP «Queso Casín» provin din arie. Aceste controale constau în inspecții în cursul cărora se efectuează o verificare vizuală, o inspecție a documentelor și prelevarea de probe corespunzătoare."

Motivul: eliminarea este propusă în vederea adaptării la un sistem de certificare a produselor aliniat la caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Queso Casín", în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065.

Modificare a celui de al optsprezecelea paragraf:

Următorul text:

„Pentru a putea monitoriza procesele de producție utilizate pentru brânzeturi și pentru a dovedi originea și calitatea produsului care beneficiază de DOP, operatorii responsabili de ferme, de fabricile de brânzeturi și de unitățile de maturare și de depozitare trebuie să completeze documentele justificative necesare pentru fiecare dintre cerințele stabilite în prezentul document. Aceste documente și evidențe vor fi verificate de Consiliul de reglementare."

se modifică după cum urmează:

„Pentru a putea monitoriza procesele de producție utilizate pentru brânzeturi și pentru a dovedi originea și calitatea produsului care beneficiază de DOP, operatorii responsabili de ferme, de fabricile de brânzeturi și de unitățile de maturare și de depozitare trebuie să completeze **evidențele care demonstrează conformitatea** *cu fiecare dintre cerințele stabilite în prezentul document. Aceste documente și evidențe vor fi verificate de organismul de control."*

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al nouăsprezecelea paragraf:

Următorul text:

„În conformitate cu toate cerințele menționate anterior, denumirea de origine protejată «Queso Casín» se poate aplica numai brânzeturilor obținute din lapte de la furnizori înregistrați și produse în fabricile de brânzeturi înscrise în registrul ținut de Consiliul de reglementare, în conformitate cu standardele stabilite în prezentul document."

se modifică după cum urmează:

„În conformitate cu toate cerințele menționate anterior, denumirea de origine protejată «Queso Casín» se poate aplica numai brânzeturilor obținute din lapte furnizat de **fermieri** *înregistrați și produse în fabricile de brânzeturi înscrise în registrul ținut de Consiliul de reglementare, în conformitate cu standardele stabilite în prezentul document, și care au fost evaluate și certificate de către organismul de control în conformitate cu controalele stabilite."*

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și registrele definite în noul statut al organismului de gestionare a DOP „Queso Casín", aprobat la 11 august 2020. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al douăzecilea paragraf:

Următorul text:

„Neconformitatea produsului sau a tehnicilor sale de producție poate fi detectată de Consiliul de reglementare în orice etapă”.

se modifică după cum urmează:

„Neconformitatea produsului sau a tehnicilor sale de producție poate fi detectată de organismul de control în orice etapă”.

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

5.4. ***Metoda de producție***

Această modificare vizează secțiunea E din caietul de sarcini („Metoda de producție”); punctele 3.3 („Hrană pentru animale”), 3.4 („Materii prime”) și 3.7 („Norme specifice privind etichetarea”) din **documentul unic actual**; precum și punctele 3.3 („Hrană pentru animale și materii prime”) și 3.6 („Norme specifice privind etichetarea”) din **propunerea de document unic** adaptată la structura din anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ([2]), în care sunt fuzionate punctele 3.3 și 3.4, ceea ce înseamnă că numerotarea documentului unic va fi afectată începând cu punctul 3.3, după adaptarea formularii.

Modificare a primului punct:

Următorul text:

„Originea și caracteristicile laptelui. Laptele utilizat pentru producerea brânzeturilor protejate provine de la furnizori înscriși în registrul corespunzător al Consiliului de reglementare.”

se modifică după cum urmează:

„Originea și caracteristicile laptelui: Laptele utilizat pentru producerea brânzeturilor protejate este furnizat de **fermierii** *înscriși în registrul corespunzător al Consiliului de reglementare și supuși evaluării de către organismul de control.”*

Motivul: modificare pentru adaptarea sistemului, având în vedere sarcinile organismului de control delegate în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și registrele definite în noul statut al organismului de gestionare a DOP „Queso Casín”, aprobat la 11 august 2020. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a celui de al doilea punct:

Următorul text:

„Alimentația vacilor producătoare ale laptelui. Alimentația se bazează pe utilizarea directă a resurselor naturale ale zonei. Se practică pășunatul aproape tot anul, la care se adaugă un supliment de furaje proaspete și uscate obținute din ferma producătorului, în care se stabilește un sistem de rotație în ceea ce privește utilizarea pășunilor. Acestea sunt ferme mici, de tip familial, cu un șeptel limitat, grija pentru bunăstarea animalelor fiind primordială iar animalele fiind ținute în grajduri doar pentru mulgere și peste noapte.

Așadar, alimentația provine din aria delimitată. În mod excepțional, atunci când, din cauza condițiilor climatice nefavorabile, există o penurie de furaje provenite din ferma respectivă, hrana animalelor poate fi completată cu mici cantități de cereale și leguminoase de altă proveniență.”

se modifică după cum urmează:

„Alimentația vacilor producătoare ale laptelui: alimentația se bazează pe utilizarea directă a resurselor naturale ale zonei, prin pășunat, completat de furaje **proaspete și conservate**, *cereale și leguminoase.”*

Motivul: se propune adaptarea alimentației animalelor, ca factor determinant în producția produsului, în conformitate cu articolul 1 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ([3]) de completare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului. Această modificare nu schimbă caracteristicile esențiale și autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

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

Modificarea celui de-al treilea punct:

Următorul text:

„Coagularea laptelui: Coagularea este enzimatică, declanșată prin utilizarea cheagului de vițel sau a unui coagulant, precum și a agenților de fermentare și a clorurii de calciu în doza exactă necesară pentru producerea coagulului în cuva de coagulare. Procesul se realizează la o temperatură de 30-35 °C timp de aproximativ 45 de minute, după care coagulul este tăiat cu cuțite de coagul. Temperatura este mărită cu aproximativ 2 °C și, în același timp, bucățile de coagul sunt amestecate timp de cel puțin zece minute, până când formează granule de dimensiunea alunelor. Granulele de coagul sunt apoi lăsate să se odihnească încă minimum zece minute."

se modifică după cum urmează:

„Coagularea laptelui: Coagularea este enzimatică, declanșată prin utilizarea cheagului de vițel sau a unui coagulant, precum și a agenților de fermentare și, **opțional***, a clorurii de calciu în doza exactă necesară pentru producerea coagulului în cuva de coagulare. Procesul se realizează la o temperatură de 30-35 °C timp de aproximativ 45 de minute, după care coagulul este tăiat cu cuțite de coagul. Temperatura este mărită cu aproximativ 2 °C și, în același timp, bucățile de coagul sunt amestecate timp de cel puțin zece minute, până când formează granule de dimensiunea alunelor. Granulele de coagul sunt apoi lăsate să se odihnească încă minimum zece minute."*

Motivul: această modificare este propusă deoarece utilizarea clorurii de calciu este opțională. Această modificare nu schimbă caracteristicile esențiale și autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

Modificare a celui de al patrulea punct:

Următorul text:

„Scurgerea coagulului. Bucățile de coagul sunt apoi lăsate să se scurgă în pânze sau strecurători (recipiente din plastic cu găuri) timp de mai multe ore, pentru a permite scurgerea lichidului. Procesul continuă în camera de aerisire, unde bucățile de coagul sunt lăsate pe pânze la o temperatură de 15-20 °C timp de cel puțin trei zile. Bucățile de coagul sunt întoarse zilnic, până când se scurge tot lichidul. Acesta este, de asemenea, momentul în care se produce fermentația lactică."

se modifică după cum urmează:

„Scurgerea coagulului: Bucățile de coagul sunt apoi lăsate să se scurgă în pânze sau strecurători timp de mai multe ore, pentru a permite scurgerea lichidului. Procesul continuă în camera de aerisire, unde bucățile de coagul sunt lăsate pe pânze **sau în strecurători** *la o temperatură de* **14***-20 °C timp de cel puțin trei zile. Bucățile de coagul sunt întoarse zilnic, până când se scurge tot lichidul. Acesta este, de asemenea, momentul în care se produce fermentația lactică."*

Motivul: modificare în urma adaptării materialelor și echipamentelor utilizate în prezent pentru scurgere.

A fost efectuat un studiu justificativ, care concluzionează că fabricarea produsului în condiții de producție diferite nu are niciun efect asupra caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice, punctajele fiind de peste 55 în cazul tuturor eșantioanelor evaluate (produs adecvat).

Prin urmare, caracteristicile fizice, chimice și organoleptice nu sunt legate în mod direct de variația condițiilor de maturare în intervalul studiat care nu le afectează în mod semnificativ.

Această modificare nu schimbă caracteristicile esențiale și autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

Modificare a celui de al cincilea punct:

Următorul text:

„Frământarea. În continuare, începe procesul de frământare mecanică și se adaugă o parte din sare. Pentru a obține un grad mai mare de uniformitate, pasta este frământată de mai multe ori într-o mașină care constă în două cârlige rotite de un motor în direcții opuse. Se adaugă sare în timpul unora dintre ciclurile de frământare. Brânzeturile sunt modelate manual, prin formarea unei piramide fără vârf din bucățile de coagul (cunoscute sub denumirea de «gorollos»), și apoi se depozitează într-o încăpere de aerisire pentru o perioadă cuprinsă între cinci zile și două săptămâni, la 15-20 °C. Brânzeturile sunt întoarse zilnic. «Gorollos» pot fi frământate în mașină de câte ori este nevoie pentru a obține textura dorită pentru fiecare producător.

Cu cât brânza este supusă mai multor cicluri de frământare, cu atât va fi mai netedă și mai uniformă, se va matura mai bine și va avea un gust mai puternic.

În cele din urmă, brânza este modelată fie în formă de cilindru discoidal, fie în formă de tort (acesta din urmă se realizează mai întâi prin formarea unei bile și apoi prin aplatizarea fiecărei fețe până când capătă aspectul dorit), iar fața superioară este marcată cu un sigiliu sau o ștampilă cu logoul producătorului. Apoi, brânza este readusă în încăperea de aerisire timp de cel puțin două zile. Ștampila «marcu Casín» are rolul nu numai de a identifica brânza, ci și de a îmbunătăți aspectul acesteia, ocupându-i întreaga față superioară vizibilă."

se modifică după cum urmează:

„Frământarea produsului: pasta este frământată de mai multe ori într-o mașină de frământat. Se adaugă sare în timpul unora dintre ciclurile de frământare. Brânzeturile sunt modelate manual, prin formarea unei piramide fără vârf din bucățile de coagul (cunoscute sub denumirea de «gorollos»), și apoi se depozitează într-o încăpere de aerisire pentru o perioadă cuprinsă între cinci zile și două săptămâni, la **14**-*20 °C. «Gorollos» pot fi frământate în mașină de câte ori este necesar pentru a obține textura dorită în funcție de fiecare producător.*

Cu cât brânza este supusă mai multor cicluri de frământare, cu atât va fi mai netedă și mai uniformă, se va matura mai bine și va avea un gust mai puternic.

În cele din urmă, brânza este modelată **manual** *fie în formă de cilindru discoidal, fie în formă de tort, iar fața superioară este marcată cu un sigiliu sau o ștampilă cu logoul producătorului. Apoi, brânza este readusă în încăperea de aerisire timp de* **cel puțin o zi**. *Ștampila «marcu Casín» are rolul nu numai de a identifica brânza, ci și de a îmbunătăți aspectul acesteia, ocupându-i întreaga față superioară vizibilă."*

Motivul: modificare în urma adaptării sistemului de frământare, a echipamentelor utilizate, a temperaturii și a duratei aerisirii.

A fost efectuat un studiu justificativ, care concluzionează că fabricarea produsului în condiții de producție diferite nu are niciun efect asupra caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice, punctajele fiind de peste 55 în cazul tuturor eșantioanelor evaluate (produs adecvat).

Prin urmare, caracteristicile fizice, chimice și organoleptice nu sunt legate în mod direct de variația condițiilor de maturare în intervalul studiat care nu le afectează în mod semnificativ.

Această modificare nu schimbă caracteristicile esențiale și autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

Modificare a celui de al șaselea punct:

Următorul text:

„Maturarea: Procesul de maturare se finalizează în încăperea de maturare la o temperatură de 8-10 °C și o umiditate de 80 %.

Procesul de maturare începe în momentul în care se produc bucățile de coagul și ar trebui să dureze cel puțin două luni, începând de la data la care acestea au fost obținute. În această perioadă, brânzeturile sunt întoarse și curățate, după necesități, astfel încât să își dobândească caracteristicile distinctive. În timpul procesului de maturare, se produc o serie de modificări fizice și chimice, care îi conferă brânzei proprietățile organoleptice finale. Printre cele mai importante dintre acestea se numără, pe lângă pierderea apei prin evaporare, degradarea proteinelor în aminoacizi și a grăsimilor în substanțe volatile, care vor crea baza pentru gustul și, respectiv, pentru mirosul brânzei."

se modifică după cum urmează:

„Maturarea: Procesul de maturare se finalizează în încăperea de maturare la o temperatură de **6-12** *°C și o umiditate de* **75-85** *%.*

Procesul de maturare începe în momentul în care se produc bucățile de coagul și ar trebui să dureze cel puțin **60 de zile**, *începând de la data la care acestea au fost obținute. În această perioadă, brânzeturile sunt întoarse și curățate, după necesități, astfel încât să își dobândească caracteristicile distinctive. În timpul procesului de maturare, se produc o serie de modificări fizice și chimice, care îi conferă brânzei proprietățile organoleptice finale. Printre cele mai importante dintre acestea se numără, pe lângă pierderea apei prin evaporare, degradarea proteinelor în aminoacizi și a grăsimilor în substanțe volatile, care vor crea baza pentru gustul și, respectiv, pentru mirosul brânzei."*

Motivul: se propune modificarea condițiilor privind temperatura și perioada de maturare a bucăților de coagul.

A fost efectuat un studiu justificativ, care concluzionează că fabricarea produsului în condiții de producție diferite nu are niciun efect asupra caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice, punctajele fiind de peste 55 în cazul tuturor eșantioanelor evaluate (produs adecvat).

Prin urmare, caracteristicile fizice, chimice și organoleptice nu sunt legate în mod direct de variația condițiilor de maturare în intervalul studiat care nu le afectează în mod semnificativ.

Această modificare nu schimbă caracteristicile esențiale și autenticitatea produsului care beneficiază de denumirea de origine protejată.

Eliminarea celui de al șaptelea punct:

„Ambalarea și etichetarea: Etichetarea este adaptată sistematic pentru a respecta întotdeauna norma generală privind etichetarea, prezentarea și publicitatea."

Motivul: modificare, deoarece nu conține norme obligatorii specifice DOP. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

5.5. ***Legătura umană***

Această modificare vizează secțiunea F („Legătura cu mediul geografic"), Legătura umană, din caietul de sarcini.

Modificare a paragrafului 4:

Următorul text:

„Dar, mai presus de toate, legătura umană este implicită în esența acestui produs, în special atunci când este vorba despre metoda exclusivă de producție a acestuia. În prezent, întrucât acest tip de brânză este produs în continuare într-un mod pur artizanal și cu o utilizare intensivă a forței de muncă, producția este scăzută, fapt ce a pus în pericol supraviețuirea acestuia. La păstrarea acestui proces de fabricare a contribuit în principal munca femeilor care produc brânză pentru consumul familial, precum și entuziasmul unicei producătoare care expune și comercializează în prezent acest produs în târgurile și pe piața produselor tradiționale pe întregul teritoriu asturian și național. De asemenea, joacă un rol important colaborarea grupurilor de dezvoltare rurală a zonei."

se modifică după cum urmează:

„Dar, mai presus de toate, legătura umană este implicită în esența acestui produs, în special atunci când este vorba despre metoda exclusivă de producție a acestuia. În prezent, întrucât acest tip de brânză este produs în continuare într-un mod pur artizanal și cu o utilizare intensivă a forței de muncă, producția este scăzută, fapt ce a pus în pericol supraviețuirea acestuia. La păstrarea acestui proces de fabricare a contribuit în principal munca femeilor care produc brânză pentru consumul familial, precum și entuziasmul **unei singure producătoare, care a fost mult timp singura care a expus** *și a comercializat acest produs în târgurile și pe piața produselor tradiționale pe întregul teritoriu asturian și național. De asemenea, joacă un rol important colaborarea grupurilor de dezvoltare rurală a zonei."*

Motivul: această modificare este propusă întrucât există în prezent trei fabrici de produse lactate care produc acest tip de brânză. Modificarea nu are niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

5.6. ***Organismul de control***

Această modificare vizează secțiunea G („Controale privind conformitatea cu caietul de sarcini al produsului") din caietul de sarcini al produsului.

Formularea actuală:

„Controale privind conformitatea cu caietul de sarcini al produsului

Nume: Direcția Generală Creșterea Animalelor și Produse Agroalimentare din Asturia

Adresă: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturia – Spania

Număr de telefon: + 34 985105612. Fax +34 985105517

Consiliul de reglementare îndeplinește funcții de certificare, de monitorizare și de control, în conformitate cu criteriile stabilite în standardul european UNE-EN 45011.

Direcția Generală Creșterea Animalelor și Produse Agroalimentare răspunde de îndeplinirea acestor funcții cu titlu tranzitoriu, până la înființarea Consiliului de reglementare."

se modifică după cum urmează:

„Autoritatea competentă pentru control este direcția generală a guvernului asturian a cărei sferă de competență include chestiunile agroalimentare.

Controlul poate fi delegat unei entități care acționează în calitate de organism de certificare a produselor și care este acreditată în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 sau cu oricare standard care l-ar putea înlocui în viitor."

Motivul: această modificare este propusă pentru a actualiza adresa organismului de control, precum și pentru adaptarea Consiliului de reglementare și a organismului său de control în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare și al Legii asturiene 2/2019 din 1 martie 2019 privind calitatea produselor alimentare, calitatea diferențiată și vânzarea directă a produselor alimentare (articolul 36).

5.7. ***Etichetarea***

Această modificare vizează secțiunea H („Etichetarea") din caietul de sarcini al produsului; punctul 3.7 („Norme specifice privind etichetarea") din **actualul document unic**; precum și punctul 3.6 („Norme specifice privind etichetarea") din **propunerea de document unic** adaptată la structura din anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei, în care sunt fuzionate punctele 3.3 și 3.4, ceea ce înseamnă că numerotarea documentului unic va fi afectată începând cu punctul 3.3 după adaptarea structurii respective.

Modificare a paragrafului 1:

formularea actuală:

„Pe lângă respectarea normelor de etichetare prevăzute de legislație, brânzeturile cu DOP «Queso Casín» destinate consumului trebuie să fie identificate cu o a doua etichetă numerotată specială, care să garanteze identitatea producătorului."

se modifică după cum urmează:

„Brânzeturile cu DOP «Queso Casín» destinate consumului trebuie să fie identificate cu o a doua etichetă numerotată specială, care să garanteze identitatea producătorului."

Motivul: modificare, deoarece nu conține norme obligatorii specifice DOP. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

Modificare a paragrafului 3:

formularea actuală:

„Nu este permisă utilizarea mărcilor, a emblemelor, a simbolurilor, a sloganurilor publicitare sau a oricărui alt tip de publicitate de pe produsul protejat pentru comercializarea unor brânzeturi care nu beneficiază de DOP, nici măcar de către proprietarii înșiși, și este interzisă, de asemenea, utilizarea acestora într-un mod care ar induce în eroare consumatorii."

se modifică după cum urmează:

„Etichetele comerciale, specifice fiecărei fabrici de brânzeturi, trebuie prezentate Consiliului de reglementare".

Motivul: modificare în urma adaptării corespunzătoare a legislației în vigoare. Modificările nu au niciun impact asupra caracteristicilor produsului.

5.8 ***Eliminarea cerințelor legislative naționale***

Eliminarea secțiunii I, „Cerințele naționale":

Următoarele documente sunt abrogate:

— Legea 25/1970 din 2 decembrie 1970 privind plantațiile viticole, vinul și alcoolul.

— Decretul 835/1972 din 23 martie 1972 de stabilire a normelor de aplicare a Legii 25/1970.

— Legea 24/2003 din 10 iulie 2003 privind plantațiile viticole și vinul.

— Ordinul din 25 ianuarie 1994 de precizare a corespondenței dintre legislația spaniolă și Regulamentul (CE) nr. 2081/92 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare.

— Decretul **regal** 1414/2005 din 25 noiembrie 2005 privind procedura de prelucrare a cererilor de înscriere în Registrul comunitar al denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate și de opoziție la acestea.

Motivul: se propune eliminarea secțiunii I din caietul de sarcini actual, în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare și ca urmare a abrogării documentelor menționate.

DOCUMENT UNIC

„Queso Casín”

Nr. CE: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Queso Casín”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. ***Tipul de produs***

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. ***Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1***

Brânză grasă, maturată, făcută din lapte integral crud prin coagulare enzimatică, cu pastă frământată cu o consistență semidură sau dură.

Caracteristicile brânzei obținute după maturare sunt următoarele:

Caracteristici fizico-chimice:

— Extract uscat: minimum 57 %

— Conținut de grăsime în extractul uscat: minimum 45 %

— Conținut de proteine în extractul uscat: minimum 35 %

Caracteristici fizice și organoleptice:

— Tip și prezentare: brânză dură spre semidură, semimaturată spre maturată.

— Formă: formă cilindrică-discoidală neregulată, cu o față gravată cu motive florale, geometrice, cu simboluri și cu numele producătorului. Diametru de până la 20 cm și cu o grosime de până la 7 cm.

— Greutate: între 150 de grame și 1 kg.

— Crustă: netedă și fină. Se poate spune că brânza nu are crustă, având în vedere că, după frământările succesive, se obține o brânză maturată uniform și simultan, atât în interior, cât și în exterior, cu o masă compactă și omogenă, curată, uscată sau ușor onctuoasă. Culoare: galben-crem-închis, cu nuanțe albicioase. Brânza prezintă în basorelief, pe fața superioară, ștampila individuală a fiecărui producător.

— Pastă: fermă, fărâmicioasă, semidură spre dură, de culoare gălbuie, fără ochiuri, dar care poate să prezinte mici fisuri. Fărâmicioasă când este tăiată. Textură onctuoasă. Consistență pliabilă și omogenă.

— Aromă: tare și puternică.

— Gust: variabil în funcție de procesul de fabricare și, în special, în funcție de câte ori este dată pasta prin mașina de frământat. Brânza frământată mai mult timp are un gust amărui, picant și pronunțat, degajând o aromă rustică și pătrunzătoare de unt râncezit. Brânza frământată mai puțin are același gust, însă atenuat. În orice caz, este un gust puternic, amplu, persistent, picant, care lasă un gust ușor amar și pronunțat.

3.3. ***Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)***

A) *Hrană pentru animale*

Alimentația vacilor producătoare ale laptelui care este utilizat ca materie primă pentru fabricarea produsului „Queso Casín” se bazează pe utilizarea directă a resurselor naturale ale zonei, prin pășunat, completat de furaje proaspete și conservate, cereale și leguminoase.

B) *Materii prime*

Lapte de vacă, fermenți lactici, cheag, sare și, opțional, clorură de calciu.

Laptele utilizat pentru fabricarea acestui tip protejat de brânză provine de la vaci sănătoase din rasa Asturiana de la Montaña (sau Casina), Asturiana de los Valles, Frisona sau de la încrucișări ale acestor rase.

3.4. ***Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată***

Toate procesele necesare pentru obținerea produsului „Queso Casín”, și anume producerea laptelui, obținerea brânzei (coagulare, scurgere și frământare), maturarea și ambalarea, se desfășoară în aria geografică delimitată, care include localitățile Caso, Sobrescopio și Piloña.

3.5. ***Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată***

Ambalare: pentru a i se păstra calitatea, produsul este ambalat înainte de a părăsi unitatea de producție a brânzei sau locul de maturare, având în vedere că tipul de crustă a brânzei, atât de subțire și fină, încât este aproape inexistentă, este mai predispus la alterare, ceea ce poate provoca modificarea aspectului exterior și favoriza contaminarea.

În plus, din motivele menționate, produsul poate fi consumat în întregime și, de aceea, trebuie ambalat înainte de expediere.

Materialele permise pentru ambalare sunt hârtia, cartonul, lemnul sau plasticul de uz alimentar sau alte materiale autorizate de Consiliul de reglementare.

3.6. ***Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată***

Brânzeturile protejate au, pe lângă eticheta individuală a fiecărui producător, o a doua etichetă numerotată specifică, ce garantează identitatea produsului.

De asemenea, pe eticheta brânzeturilor protejate trebuie să figureze în mod clar mențiunea „Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»”, precum și logotipul unic pentru toți operatorii care comercializează brânzeturile protejate de DOP, care este disponibil în patru culori. Acestea sunt prezentate în continuare:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată pentru producerea laptelui, fabricarea, maturarea și împachetarea brânzeturilor protejate de DOP „Queso Casín” este situată în partea de sud a Asturiei, mai exact centrul și estul zonei. Aria geografică cuprinde următoarele localități: Caso, Sobrescobio și Piloña.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. ***Specificitatea ariei geografice***

Aria geografică este definită prin apartenența sa la zona muntoasă a Asturiei centrale și de est, peisaj caracterizat de văi înguste, separate de creste stâncoase masive. Caracterul muntos al teritoriului se distinge prin predominanța pantelor abrupte pe cea mai mare suprafață a zonei. Cele mai ridicate altitudini medii se află în jurul unei zone centrale plate de depresiune, care face parte din zona de depresiune prelitorală, pe care o traversează de la est la vest și care servește ca albie râului Piloña; acesta, alături de Alto Nalón, sunt râurile cele mai importante ale teritoriului în cauză.

Cu excepția vârfurilor muntoase cele mai înalte, acest teritoriu se bucură de o climă oceanică temperată, cu ploi blânde, dar persistente pe tot parcursul anului, cu fluctuații moderate de temperatură.

Faptul că văile sau bazinele râurilor sunt înconjurate de munți este la originea numeroaselor perioade cu ceață de durată. Din toate aceste motive, există puține zile însorite de-a lungul anului.

Peisajul vegetal este caracterizat de prezența a numeroase pajiști de cosit și pășuni, dar și de mari întinderi de păduri și mărăciniș, precum și de formațiuni stâncoase pe pantele cele mai abrupte.

Speciile vegetale cele mai interesante care acoperă pajiștile și pășunile fac parte din familia gramineelor și leguminoaselor.

Acestea sunt condițiile în care se practică tehnica de fabricare a „Queso Casín”, ca răspuns la necesitatea de a obține un tip de conservare fiabil și durabil, într-o zonă în care temperaturile blânde și predominanța unui timp ploios și înnorat creează un grad ridicat de umiditate a aerului, ceea ce complică procesul de uscare a coagulului obținut după coagularea laptelui.

Astfel a luat naștere „frământatul” ca tehnică obișnuită și unică, ce servește la unirea într-o singură bucată a mai multor coaguli mai mici. Repetarea acestui proces producea o pastă mai uscată și mai compactă, din care se obținea un produs care putea fi păstrat un timp mai îndelungat. În plus, se putea încorpora în mod omogen sare și se puteau repartiza uniform microorganismele rezultate din fermentare, care facilitează o maturare adecvată ce conferă produsului caracteristicile organoleptice specifice.

Procesul a rămas manual până în momentul introducerii unei mașini speciale pentru această operațiune. Este vorba de mașina de frământat („mesa de rabilar” sau „máquina de rabilar”), care este o adaptare a unui utilaj folosit în fabricarea tradițională a pâinii, denumit „*bregadora*” sau „*bregadera*”, și care era utilizat în comun în zilele destinate acestui scop („*los diis d'amasar*”), pentru a folosi în mod rentabil puținele resurse materiale și a îmbunătăți producția, care și în acest fel rămânea laborioasă.

Munca presupunea prelucrarea coagulilor semipreparați („*gorollos*”) și a brânzeturilor provenind de la producători diverși, care trebuiau să poată fi diferențiate. Soluția era marcarea fiecărei bucăți cu un semn diferit, pentru a se putea identifica rapid proprietarul. Pentru coaguli, se utiliza un instrument de lemn cu formă cilindrică sau fusiformă („*ochavau*”), decorat la extremități cu simboluri simple, care era aplicat pe coagul de un număr de ori egal cu cel al frământărilor efectuate. Pentru brânzeturile finalizate se folosea „*marcu*” sau „*cuñu*”, un instrument tot din lemn, însă mai mare și mai elaborat, simbolurile sale multiple fiind utilizate în scop decorativ și pentru a identifica producătorul. În prezent, „*marcu*” indică de obicei anagrama fiecărui producător.

Acest proces de fabricare, în special frământatul, probabil datorită complexității sale, continuă să fie utilizat în mod exclusiv pentru acest tip de brânză. La păstrarea acestui proces de fabricare a contribuit în principal munca femeilor care produc brânză pentru consumul familial, precum și entuziasmul unei producătoare, care a fost mult timp singura care a expus și a comercializat acest produs în târgurile și pe piața produselor tradiționale pe întregul teritoriu asturian și național. De asemenea, joacă un rol important colaborarea grupurilor de dezvoltare rurală a zonei.

5.2. ***Specificitatea produsului***

„Queso Casín” se distinge prin aspectul exterior deosebit pe care i-l conferă ștampila cu logoul fiecărui producător, gravată cu ajutorul unui fel de poanson („*marcu*”) pe întreaga față superioară a fiecărei bucăți.

Caracterul special al acestei brânze îi este conferit, de asemenea, de forma sa cilindrică-discoidală neregulată, de crusta sa deosebit de subțire și fină, aproape inexistentă, care alcătuiește o masă compactă cu miezul brânzei, de pasta sa frământată, de gustul și aroma sa pronunțate și persistente, care se accentuează pe măsură ce coagulul este trecut prin mașina de frământat, precum și de compoziția sa, care face ca produsul să fie una dintre brânzeturile cele mai uscate și mai bogate în proteine din Spania și chiar din lume.

Această brânză este complet diferită de orice alt tip produs, inclusiv în localitățile învecinate. În acest sens, limita dintre localitățile Caso și Ponga, trasată de un lanț muntos, are o deosebită importanță, deoarece aceasta marchează și separarea între două tipuri de brânzeturi tipic asturiene, brânza Casín și brânza Los Beyos.

Studiul istoric al produsului „Queso Casín” arată importanța acestui tip de brânză.

În „*En el país de los 100 quesos*”, Barcelona 2000, Enric Canut susține că, „prin modul în care este produsă și având în vedere instrumentele rustice utilizate, «Queso Casín» ar putea fi unul dintre cele mai vechi tipuri de brânză din Spania”.

Mărturiile scrise, în rândul populațiilor din zonă, cu privire la acest tip de brânză, datează din secolul al XIV-lea. „În 1328, în perioada în care este stareță D[a] Gontrodo, fermele San Salvador de Sobrecastiello sunt arendate timp de șase ani pentru prețul de 70 de *maravedís*, care trebuie plătiți în fiecare an la 1 septembrie, și pentru douăsprezece «quesos assaderos» [brânzeturi frământate], care trebuie plătite în noiembrie, în ziua sărbătoririi Sfântului Martin […]”.

Idem în 1341: „și pentru douăsprezece brânzeturi bune frământate […]”.

Acest tip de brânză este menționat în operele lui Jovellanos (secolul al XVIII-lea), în dicționarul geografic al lui Madoz, editat la începutul secolului al XIX-lea, și în „*Curso de Agricultura Elemental*” al lui Dionisio Martín Ayuso, publicat la sfârșitul secolului al XIX-lea.

În „*Asturias*” de O. Bellmut și Fermin Canella (Gijón 1900), este citată printre brânzeturile cele mai faimoase, care au depășit limitele Asturiei și ale Caso. De asemenea, se face referință la această brânză în „*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*” de F. Requejo și M. Tortosa (Madrid 1903).

Cartea „*Comer en Asturias*” (Madrid 1980), de Eduardo Méndez Riestra, menționează „Queso Casín” printre brânzeturile produse în Asturia, la fel ca și „*Guía Práctica de los quesos de España*” (Madrid 1983), de Carlos Mero González, și „*Tabla de quesos españoles*” (Madrid 1983), de Simone Ortega.

„*El Gran Libro de la Cocina Asturiana*” a chimistului și scriitorului J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) susține că „Queso Casín” este cea mai reprezentativă pentru zona central-sudică a Asturiei.

5.3. ***Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP)***

Relieful accidentat a fost factorul determinant în utilizarea surplusului de lapte pentru fabricarea brânzei, având în vedere că, din cauza constrângerilor impuse de numărul redus al căilor de comunicare, singurul mod de a utiliza laptele era de a produce unt și brânză.

Ansamblul factorilor naturali a dus la producerea acestui tip special de brânză. Pe de o parte, relieful a favorizat un peisaj de pajiști joase și de pășuni alpine, cu o floră și vegetație de o extraordinară diversitate, ceea ce a avut un impact direct asupra alimentației vacilor de lapte și a permis ca aceste resurse să fie utilizate în mod tradițional.

Pe de altă parte, clima, precipitațiile abundente și blânde, repartizate regulat pe tot parcursul anului, precum și zilele însorite puțin numeroase și temperaturile moderate constituie caracteristicile ideale pentru a asigura producerea locală a furajelor și pentru a permite cirezilor de vaci să rămână pe pășuni.

Tot laptele utilizat pentru fabricarea produsului „Queso Casín” provine de la vaci care pasc regulat, pe tot parcursul anului, pe pajiștile și pășunile alpine din zonă.

Primii producători ai acestei brânze, fermierii din acel timp, au dezvoltat un sistem de fabricare adaptat constrângerilor impuse de condițiile de mediu ale regiunii, în scopul de a prelungi durata de conservare a unui produs perisabil, ceea ce a dat naștere unui tip unic de brânză, ale cărui caracteristici sunt rezultatul sau sunt determinate, în definitiv, de un ansamblu de factori naturali și de un mod specific de fabricare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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