DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2023/C 17/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„**Queso Casín**“

EU št.: PDO-ES-0178-AM01 – 24. september 2021

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Regulativni svet za zaščiteno označbo porekla „Queso Casín“

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

tel. +34 985264200

e-naslov: casin@dopquesocasin.es

Spletno mesto: http://www.dopquesocasin.es/

Regulativni svet je skupina, ki zastopa izvajalce dejavnosti in je uradno pristojna za upravljanje ZOP v skladu z določbami veljavne zakonodaje (resolucija oddelka za podeželje in teritorialno kohezijo z dne 31. julija 2020 o odobritvi statuta regulativnega sveta za zaščiteno označbo porekla „Queso Casín“); med njegove pristojnosti spadajo predlogi sprememb specifikacije proizvoda.

2. **Država članica ali tretja država**

ŠPANIJA

3. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

☐ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Geografsko območje

☒ Dokazilo o poreklu

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

☒ Metoda proizvodnje

☒ Povezava

☒ Označevanje

☒ Drugo [Navedite.]

— Nadzorni organ

— Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda

4. **Vrsta sprememb**

☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. **Spremembe**

Predlagane spremembe so potrebne za prilagoditev specifikacije proizvoda fizikalnim lastnostim zaščitenih sirov, dejanskim proizvodnim postopkom, obdobjem proizvodnje, inšpekcijskemu organu in standardu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Namen sprememb je okrepiti povezavo med proizvodom in njegovim okoljem, hkrati pa ohraniti pristnost, kakovost in lastnosti končnega proizvoda ter zagotoviti, da je upravičen do akreditacije.

5.1 ***Fizikalne lastnosti***

Ta sprememba se nanaša na oddelek B specifikacije proizvoda z naslovom Opis proizvoda in oddelek 3.2 enotnega dokumenta z naslovom Opis proizvoda.

Naslednje besedilo:

„Ko sir dozori, ima naslednje lastnosti:

Fizične in kemične lastnosti:

Najmanjša vsebnost suhe snovi:	57 %
Najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi:	45 %
Najmanjša vsebnost beljakovin v suhi snovi:	35 %

Fizikalne in organoleptične lastnosti:

Vrsta in predstavitev: trd do poltrd, zrel ali polzrel.

Oblika: nepravilna, sploščena valjasta, na eni strani ima odtisnjene cvetlične ali geometrijske vzorce, simbole ali ime proizvajalca. Premer sira je med 10 in 20 cm, debelina pa med 4 in 7 cm.

Teža: med 250 in 1 000 grami.

Skorja: gladka, tanka, skoraj nevidna, ker sir zaradi večkratnega gnetenja zori enakomerno in enako hitro v sredici in na zunanji površini. Njegova zunanjost in notranjost tvorita trdno vezano zmes, ki je čista, suha in nekoliko mastna. Je temno kremno rumene barve z belimi odtenki. Na zgornji strani sira je plitvo vtisnjen žig posameznega proizvajalca.

Sredica: čvrsta, drobljiva, trda do poltrda, rumenkaste barve, brez lukenj, čeprav ima lahko majhne razpoke. Pri razrezu je drobljiva. Ima okus po maslu. Je homogena, prožna in čvrsta.

Vonj: močan in izrazit.

Okus: je odvisen od metode proizvodnje, zlasti števila ponovitev gnetenja z napravo za gnetenje: če je gnetenje intenzivno, je sir pikantnega, ostrega, močnega in posebnega okusa, s prodornim in nežnim okusom po maslu, ki sčasoma postane izrazitejši; če je gnetenje manj intenzivno, je okus enak, vendar manj izrazit. Vsekakor ima sir močan, bogat, trajen, oster okus, na zadnjem delu ustne votline pa pusti nekoliko trpek priokus z izrazitim pookusom.

Mikrobiološke lastnosti:

bodo prilagojene zahtevam iz veljavnih predpisov.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Ko sir dozori, ima naslednje lastnosti:

Fizikalne in kemijske lastnosti:

Najnižja vsebnost suhe snovi:	57 %
Najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi:	45 %
Najnižja vsebnost beljakovin v suhi snovi:	35 %

Fizikalne in organoleptične lastnosti:

Vrsta in predstavitev: trd do poltrd, zrel ali polzrel.

Oblika: nepravilen, sploščen valj, ki ima na eni strani odtisnjene cvetlične ali geometrijske vzorce, simbole ali ime proizvajalca. Premer **do 20 cm**, **debelina** pa **do 7 cm**.

Teža: med **150** grami in 1 000 grami.

Skorja: gladka, tanka, skoraj nevidna, ker sir zaradi večkratnega gnetenja zori enakomerno in enako hitro v sredici in na zunanji površini. Njegova zunanjost in notranjost tvorita trdno vezano zmes, ki je čista, suha in nekoliko mastna. Je temne kremno rumene barve z belimi odtenki. Na zgornji strani sira je plitvo vtisnjen žig posameznega proizvajalca. Na zgornji strani sira je plitvo vtisnjen žig posameznega proizvajalca.

Sredica: čvrsta, drobljiva, trda do poltrda, rumenkaste barve, brez lukenj, čeprav ima lahko majhne razpoke. Pri razrezu je drobljiva. Ima okus po maslu. Je homogena, prožna in čvrsta.

Vonj: močan in izrazit.

Okus: je odvisen od metode proizvodnje, zlasti števila ponovitev gnetenja z napravo za gnetenje: če je gnetenje intenzivno, je sir pikantnega, ostrega in močnega okusa, s prodorno in nežno aromo po maslu, ki sčasoma postane izrazitejša; če je gnetenje manj intenzivno, je okus enak, vendar manj izrazit. Vsekakor ima sir močan, bogat, trajen in oster okus, na zadnjem delu ustne votline pa pusti nekoliko trpek priokus z izrazitim pookusom.“

Razlog: ta sprememba se predlaga zaradi potrebe po določitvi merljivih in nesubjektivnih organoleptičnih opisnikov ter vključitvi manjših velikosti proizvedenega sira zaradi sedanjih zahtev gostincev, ki zahtevajo manjše oblike za porabo, ki še niso vključene v specifikacijo proizvoda, saj bi to omogočilo njihovo spremljanje.

Opravljena je bila študija o lastnostih novih oblik sira, v kateri je bilo ugotovljeno, da če proizvod tehta manj kot 250 g (150 g), to ne vpliva na fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, saj je bil rezultat pri vseh ocenjenih vzorcih višji od 55 točk (primeren proizvod); fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti tako niso neposredno povezane s težo proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na bistvene lastnosti in pristnost proizvoda z ZOP.

5.2 ***Geografsko območje***

Ta sprememba se nanaša na oddelek C (Geografsko območje) specifikacije proizvoda.

Sprememba četrtega odstavka

Naslednje besedilo:

„Nahajajo se v osrednjem vzhodnem delu Asturije. Geografsko območje je veliko 66 068 ha, od tega se 21 642 ha uporablja za pašnike.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nahajajo se v osrednjem vzhodnem delu Asturije. Geografsko območje je veliko 66 068 ha.“

Razlog: predlaga se črtanje števila hektarjev, ki se uporabljajo za pašnike, z geografskega območja, saj se površina, ki se uporablja za pašnike, sčasoma spreminja. To črtanje ne vpliva na bistvene lastnosti ali pristnost proizvoda, zajetega z zaščiteno označbo porekla.

5.3 ***Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja***

Ta sprememba se nanaša na oddelek D (Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja) specifikacije proizvoda.

Skladnost s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Nadzorne funkcije, ki niso povezane z regulativnim svetom, ki se šteje za organ upravljanja.

Predlaga se, da se inšpekcijske naloge regulativnega sveta spremenijo. Pristojni organ bi moral te nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ v skladu s členom 36 zakona Asturije št. 2/2019 z dne 1. marca 2019 o kakovosti živil, diferencirani kakovosti in neposredni prodaji živil. Odstavki, na katere vpliva zahtevek za spremembo: prvi, četrti, peti, šesti, osmi, trinajsti, štirinajsti, petnajsti, šestnajsti, sedemnajsti, osemnajsti, devetnajsti in dvajseti.

Sprememba prvega odstavka

Naslednje besedilo:

„Da se preveri, ali proizvod izvira z območja in izpolnjuje zahteve, določene v specifikaciji proizvoda, inšpekcijski organ regulativnega sveta izvaja redne inšpekcijske preglede v sirarnah in pri dobaviteljih mleka ter zagotavlja sledljivost.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Da se preveri, ali proizvod izvira z območja in izpolnjuje zahteve, določene v specifikaciji proizvoda, inšpekcijski organ regulativnega sveta izvaja redne inšpekcijske preglede v sirarnah in pri **kmetih** ter zagotavlja sledljivost.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065, in registre, opredeljene v novem statutu upravljalnega organa za ZOP „Queso Casín“, odobrenem 11. avgusta 2020. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba četrtega odstavka

Naslednje besedilo:

„Za zagotovitev, da mleko prihaja s tega območja, svet vzpostavi register dobaviteljev, vključno s kmeti, ki neposredno dobavljajo mleko sirarnam, in dobavitelji, ki upravljajo zbirne poti na podlagi načrta poti. Vsi podatki o zbirni poti se vsak dan beležijo z računalniškim sistemom, da se dokaže sledljivost od kmetijskega gospodarstva izvora do raztovarjanja v sirarni (kmetije izvora, količina mleka, datum in čas zbiranja, namembni kraj mleka, količina, datum in čas raztovarjanja).“;

je bilo spremenjeno tako:

„Za zagotovitev, da mleko prihaja s tega območja, svet vzpostavi register kmetij.“

Razlog: sprememba zaradi razlikovanja med inšpekcijsko dejavnostjo in samonadzorom ter za ustrezno prilagoditev sistema zaradi prenosa vloge nadzornega organa v skladu z zahtevami standarda UNE-EN ISO/IEC 17065 in registrom, opredeljenim v novem statutu upravljalnega organa za ZOP „Queso Casín“, odobrenem 11. avgusta 2020. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba petega odstavka

Naslednje besedilo:

„Regulativni svet z inšpekcijskimi pregledi in certificiranjem preveri, da so mleko in z njim povezane proizvodne prakse v skladu z veljavnimi standardi.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nadzorni organ z inšpekcijskimi pregledi in certificiranjem preveri, da so mleko in z njim povezane proizvodne prakse v skladu z veljavnimi standardi.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba šestega odstavka

Naslednje besedilo:

„Sirarne, v katerih se bodo proizvajali siri, za katere bo pristojen regulativni svet, ter zorilnice in prostore za skladiščenje mora odobriti svet in morajo biti vpisani v ustrezni register prostorov, odobrenih za ta namen, potem ko so izpolnjene zahteve in opravljeno preverjanje, ki so določeni v tem dokumentu.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Sirarne, v katerih se bodo proizvajali siri, za katere se bo uporabljala ZOP, ter zorilnice in prostori za skladiščenje morajo biti vpisani v ustrezni register prostorov, odobrenih za ta namen, potem ko so izpolnjene zahteve in opravljeno preverjanje, ki so določeni v tem dokumentu.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba osmega odstavka

Naslednje besedilo:

„Zahteva se najmanj vodenje naslednjih evidenc, ki jih preveri nadzorni organ regulativnega sveta.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Zahteva se najmanj vodenje naslednjih evidenc, ki jih preveri nadzorni organ.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba devetega odstavka

Naslednje besedilo:

„Register surovin: vsebuje podatke o poreklu, datumu in prejetih količinah. Tem podatkom je priložena ustrezna dokumentacija, ki jo pri mleku sestavljajo računi in potrdila o raztovarjanju, katerih podatki so skladni s podatki, navedenimi v dnevnikih vožnje vozila, ki zbira in dostavlja mleko.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Register surovin: vsebuje podatke o poreklu, datumu in prejetih količinah. Tem podatkom je priložena ustrezna dokumentacija, ki jo pri mleku lahko sestavljajo računi ali dobavnice za mleko.“

Razlog: sprememba se predlaga za prilagoditev sistemu certificiranja proizvoda iz specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla „Queso Casín“ v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065.

V prejšnjem odstavku je metoda preverjanja določena preveč natančno, zaradi česar je lahko sistem preverjanja odvečen. Če je zagotovljen nadzor sledljivosti, lahko nadzorni organ preverjanje izvede na različne načine, odvisno od razpoložljivosti informacij.

Sprememba trinajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„Regulativni odbor prek svojega nadzornega organa določi primernost sirov z ZOP, ki so lahko le tisti, ki izpolnjujejo zahteve, odobrene in določene v specifikaciji proizvoda.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nadzorni organ preveri primernost sirov z ZOP, ki so lahko le tisti, ki izpolnjujejo zahteve, odobrene in določene v specifikaciji proizvoda.“

Razlog: sprememba zaradi razlikovanja med inšpekcijsko dejavnostjo in samonadzorom ter ustrezne prilagoditve sistema nalogam, prenesenim na inšpekcijski organ, v skladu z zahtevami standarda UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba štirinajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„Regulativni svet spremlja in zagotavlja identifikacijo in poreklo proizvodov z namestitvijo oštevilčene sekundarne etikete, ki jo izda in odobri. Zagotovi potrebno količino oštevilčenih sekundarnih etiket, odvisno od števila certificiranih sirov.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nadzorni organ preverja identifikacijo in poreklo proizvodov tako, da preveri, ali je bila na sir pritrjena oštevilčena sekundarna etiketa, ki jo je izdal in odobril regulativni svet. Regulativni svet zagotovi potrebno količino oštevilčenih sekundarnih etiket, odvisno od števila sirov, ki ga določi nosilec dejavnosti.“

Razlog: sprememba zaradi razlikovanja med inšpekcijsko dejavnostjo in samonadzorom ter ustrezne prilagoditve sistema nalogam, prenesenim na inšpekcijski organ, v skladu z zahtevami standarda UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba petnajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„Regulativni svet izvaja redne inšpekcijske preglede kmetij in sirarn, da preveri vzdrževanje pogojev, pod katerimi je bil podeljen certifikat, in tako odobri nadaljnjo uporabo zaščitene označbe porekla ‚Queso Casín‘. Prav tako redno jemlje vzorce surovin na kmetijah ter surovin in proizvodov v sirarnah.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nadzorni organ izvaja redne inšpekcijske preglede na kmetijah in v sirarnah, da preveri vzdrževanje pogojev, pod katerimi je bil podeljen certifikat, in tako odobri nadaljnjo uporabo zaščitene označbe porekla ‚Queso Casín‘. Prav tako redno jemlje vzorce surovin na kmetijah ter surovin in upravičenih proizvodov v sirarnah.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba šestnajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„Nosilci dejavnosti, katerih proizvodi so v skladu s predpisanimi pogoji, od regulativnega sveta prejmejo certifikat o skladnosti, na katerem je podpis predsednika sveta.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nosilci dejavnosti, katerih proizvodi so v skladu s predpisanimi pogoji, od nadzornega organa prejmejo certifikat o skladnosti.“

Razlog: za zagotovitev nepristranskosti nadzornega organa v celotnem postopku odločanja se predlaga sprememba odstavka o nalogah predsednika sveta, pri čemer je za imenovanje osebe na ta položaj v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 odgovoren nadzorni organ.

Črtata se preglednica preverjana, ki ga izvaja regulativni svet, in naslednji odstavek:

„Naslednja preglednica prikazuje preverjanje, ki ga mora regulativni svet izvajati pri različnih nosilcih dejavnosti, da preveri, ali siri, ki se tržijo pod ZOP ‚Queso Casín', izvirajo z območja. To preverjanje sestavljajo inšpekcijski pregledi, med katerimi se opravijo vizualni pregled, pregled dokumentacije in ustrezno vzorčenje.“

Razlog: črtanje se predlaga za prilagoditev sistemu certificiranja proizvodov iz specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla „Queso Casín“ v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065.

Sprememba osemnajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„Da bi bilo mogoče spremljati proizvodne postopke, ki se uporabljajo za sire, ter dokazati poreklo in kakovost proizvoda z ZOP, morajo nosilci dejavnosti, odgovorni za kmetije, sirarne, zorilnice in prostore za skladiščenje, izpolniti potrebna dokazila za vsako od zahtev, določenih v tem dokumentu. Te dokumente in evidence bo preveril regulativni svet.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Da bi bilo mogoče spremljati proizvodne postopke, ki se uporabljajo za sire, ter dokazati poreklo in kakovost proizvoda z ZOP, morajo nosilci dejavnosti, odgovorni za kmetije, sirarne, zorilnice in prostore za skladiščenje, izpolniti **evidence, ki dokazujejo skladnost** z vsako od zahtev, določenih v tem dokumentu. Te dokumente in evidence bo preveril nadzorni organ.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba devetnajstega odstavka

Naslednje besedilo:

„V skladu z vsemi navedenimi zahtevami se lahko zaščitena označba porekla ‚Queso Casín' uporablja samo za sire, pridobljene iz mleka, ki ga dobavljajo registrirani dobavitelji, in proizvedene v sirarnah, navedenih v registru, ki ga v skladu s standardi, določenimi v tem dokumentu, vodi regulativni svet.“;

je bilo spremenjeno tako:

„V skladu z vsemi navedenimi zahtevami se lahko zaščitena označba porekla ‚Queso Casín' uporablja samo za sire, ki so pridobljeni iz mleka, ki ga dobavljajo registrirani **kmetje**, in proizvedeni v sirarnah, navedenih v registru, ki ga v skladu s standardi, določenimi v tem dokumentu, vodi regulativni svet, ter ki jih je nadzorni organ ocenil in certificiral v skladu z uveljavljenim preverjanjem.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065, in registre, opredeljene v novem statutu upravljalnega organa za ZOP „Queso Casín“, odobrenem 11. avgusta 2020. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba dvajsetega odstavka

Naslednje besedilo:

„Regulativni svet lahko kadar koli ugotovi neskladnost proizvoda ali z njim povezanih proizvodnih tehnik.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Nadzorni organ lahko na kateri koli stopnji ugotovi neskladnost proizvoda ali z njim povezanih proizvodnih tehnik.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

5.4 ***Metoda proizvodnje***

Ta sprememba se nanaša na oddelek E specifikacije proizvoda (Metoda proizvodnje); točke 3.3 (Krma), 3.4 (Surovine) in 3.7 (Posebna pravila za označevanje) **sedanjega enotnega dokumenta** ter točki 3.3 (Krma in surovine) in 3.6 (Posebna pravila za označevanje) **predloga za enotni dokument**, ki je prilagojen strukturi Priloge I k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ([2]), v kateri sta točki 3.3 in 3.4 združeni, kar pomeni, da bo po prilagoditvi besedila oštevilčenje enotnega dokumenta za točko 3.3 spremenjeno.

Sprememba prve točke

Naslednje besedilo:

„Izvor in lastnosti mleka. Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo zaščitenih sirov, dobavljajo dobavitelji, navedeni v ustreznem registru regulativnega sveta.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Izvor in lastnosti mleka: mleko, ki se uporablja za proizvodnjo zaščitenih sirov, dobavljajo **kmetje**, ki so navedeni v ustreznem registru regulativnega sveta in ki jih oceni nadzorni organ.“

Razlog: sprememba za prilagoditev sistema glede na naloge nadzornega organa, prenesene v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065, in registre, opredeljene v novem statutu upravljalnega organa za ZOP „Queso Casín“, odobrenem 11. avgusta 2020. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

Sprememba druge točke

Naslednje besedilo:

„Krma goveda, ki proizvaja mleko. Krmo predstavljajo večinoma naravni viri na območju, kjer se krave pasejo skoraj celo leto, dodajata pa se lahko tudi seno in sveža krma, ki izvirata s kmetije proizvajalca, pri čemer se krave na travnikih pasejo po načelu rotacije. To so majhne družinske kmetije z majhnim številom živine, kjer je skrb za dobrobit živine najpomembnejša, pri čemer živina ostane v hlevih samo za molžo in čez noč.

Krma tako izvira iz opredeljenega geografskega območja. Če je krme zaradi neugodnih vremenskih razmer na kmetijah premalo, se ji lahko doda majhna količina žita in stročnic, proizvedenih zunaj območja.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Krma goveda, ki proizvaja mleko: Krmo predstavljajo večinoma naravni viri na območju, kjer se krave pasejo, dopolnjuje pa jo sveža in **konzervirana** krma, žita in stročnice.“

Razlog: predlaga se, da se krmljenje živine kot odločilni dejavnik za proizvodnjo proizvoda prilagodi v skladu s členom 1(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([3]) o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta. Ta sprememba ne spreminja bistvenih značilnosti in pristnosti proizvoda, ki ga zajema zaščitena označba porekla.

([2]) UL L 179, 19.6.2014, str. 36.
([3]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Sprememba tretje točke

Naslednje besedilo:

„Koagulacija mleka: Koagulacija je encimska in se sproži z uporabo telečjega sirišča ali koagulanta ter fermentacijskih sredstev in kalcijevega klorida v točno določenem odmerku, ki je potreben za proizvodnjo sirnine v kadi za sirjenje. Postopek poteka približno 45 minut pri temperaturi od 30 do 35°C, nato pa se sirnina razreže s sirarsko harfo. Temperatura se zviša za približno 2 °C, hkrati pa se sirnina meša vsaj deset minut, dokler se ne oblikujejo zrna v velikosti lešnika. Nato jih pustijo počivati vsaj za nadaljnjih deset minut.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Koagulacija mleka: Koagulacija je encimska in se sproži z uporabo telečjega sirišča ali koagulanta ter fermentacijskih sredstev in **neobvezno** kalcijevega klorida v točno določenem odmerku, ki je potreben za proizvodnjo sirnine v kadi za sirjenje. Postopek poteka približno 45 minut pri temperaturi od 30 do 35°C, nato pa se sirnina razreže s sirarsko harfo. Temperatura se zviša za približno 2 °C, hkrati pa se sirnina meša vsaj deset minut, dokler se ne oblikujejo zrna v velikosti lešnika. Nato jih pustijo počivati vsaj za nadaljnjih deset minut.“

Razlog: ta sprememba se predlaga, ker je uporaba kalcijevega klorida neobvezna. Ta sprememba ne spreminja bistvenih značilnosti in pristnosti proizvoda, ki ga zajema zaščitena označba porekla.

Sprememba četrte točke

Naslednje besedilo:

„Odcejanje sirnine. Sirnina se nato nekaj ur pusti odcejati v krpah ali sirarskih modelih (plastičnih posodah z luknjami), da se izloči serum. Postopek se nadaljuje v prostoru za zračenje, kjer se sirnina tri dni ali več pusti na krpah pri temperaturi od 15 do 20 °C. Obrača se vsak dan, dokler se ne izprazni ves serum. V tem času poteka tudi mlečna fermentacija.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Odcejanje sirnine: Sirnina se nato nekaj ur pusti odcejati v krpah ali odcejalnikih, da se izloči serum. Postopek se nadaljuje v prostoru za zračenje, kjer se sirnina tri dni ali več pusti na krpah **ali sirarskih modelih** pri temperaturi od **14** do 20 °C. Obrača se vsak dan, dokler se ne izprazni ves serum. V tem času poteka tudi mlečna fermentacija.“

Razlog: sprememba zaradi prilagoditve materialov in opreme, ki se trenutno uporabljajo za odcejanje.

Opravljena je bila podporna študija, v kateri je bilo ugotovljeno, da proizvodnja proizvoda v drugačnih proizvodnih razmerah ne vpliva na fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti, pri čemer je rezultat v vseh ocenjenih vzorcih višji od 55 točk (primeren proizvod).

Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti torej niso neposredno povezane z razlikami v razmerah zorenja v preučevanem razponu in nanje bistveno ne vplivajo.

Ta sprememba ne spreminja bistvenih značilnosti in pristnosti proizvoda, ki ga zajema zaščitena označba porekla.

Sprememba pete točke

Naslednje besedilo:

„Gnetenje. Nato se začne postopek strojnega gnetenja in doda del soli. Da bi dosegli večjo enakomernost, se masa večkrat gnete v stroju, sestavljenem iz dveh valjev, ki ju poganja motor in se obračata v nasprotnih smereh. V nekaterih ciklih gnetenja se doda sol. Siri se ročno oblikujejo tako, da se sirnina (imenovana *gorollos*) oblikuje v odrezano piramido, nato pa se skladiščijo v prezračevalni komori za obdobje od pet dni do dveh tednov pri temperaturi od 15 do 20 °C. Siri se obračajo vsak dan. *Gorollos* se lahko v stroju gnete tolikokrat, kot je potrebno, da se doseže želeno teksturo za vsakega proizvajalca.

Več kot je ciklov gnetenja, bolj gladek in enakomeren je sir, bolje se strjuje in ima močnejši okus.

Na koncu se sir oblikuje v sploščen valj ali torto (slednja se oblikuje tako, da se najprej naredi krogla, nato pa se vsaka stran splošči, dokler ne dobi želenega videza), zgornja stran pa se označi s pečatom ali žigom z logotipom proizvajalca. Sir se nato za najmanj dva dni vrne v prezračevalno komoro. Vtisnjeni *marcu casín* ne le označuje sir, temveč tudi izboljša njegov videz in zavzema celotno vidno zgornjo stran sira.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Gnetenje proizvoda: masa se večkrat pregnete v stroju za gnetenje. V nekaterih ciklih gnetenja se doda sol. Siri se ročno oblikujejo tako, da se sirnina (imenovana *gorollos*) oblikuje v odrezano piramido, nato pa se skladiščijo v prezračevalni komori za obdobje od pet dni do dveh tednov pri temperaturi od **14** do 20 °C. *Gorollos* se lahko v stroju gnete tolikokrat, kot je potrebno, da se doseže želeno teksturo za vsakega proizvajalca.

Več kot je ciklov gnetenja, bolj gladek in enakomeren je sir, bolje se strjuje in ima močnejši okus.

Na koncu se sir **ročno** oblikuje v sploščen valj ali torto, zgornja stran pa se označi s pečatom ali žigom z logotipom proizvajalca. Sir se nato za **najmanj en dan** vrne v prezračevalno komoro. Vtisnjeni *marcu casín* ne le označuje sir, temveč tudi izboljša njegov videz in zavzema celotno vidno zgornjo stran sira.“

Razlog: sprememba zaradi prilagoditve sistema gnetenja, uporabljene opreme, temperature in časa prezračevanja.

Opravljena je bila podporna študija, v kateri je bilo ugotovljeno, da proizvodnja proizvoda v drugačnih proizvodnih razmerah ne vpliva na fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti, pri čemer je rezultat v vseh ocenjenih vzorcih višji od 55 točk (primeren proizvod).

Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti torej niso neposredno povezane z razlikami v razmerah zorenja v preučevanem razponu in nanje bistveno ne vplivajo.

Ta sprememba ne spreminja bistvenih značilnosti in pristnosti proizvoda, ki ga zajema zaščitena označba porekla.

Sprememba šeste točke

Naslednje besedilo:

„Zorjenje: Postopek sušenja ali zorjenja se zaključi v zorilnici pri temperaturi od 8 do 10 °C pri 80-odstotni vlažnosti.

Postopek zorjenja se začne v trenutku proizvodnje sirnine in mora trajati vsaj dva meseca, šteto od datuma, ko je bila proizvedena. V tem obdobju se siri po potrebi obračajo in čistijo, da pridobijo svoje posebnosti. Med postopkom zorjenja pride do vrste fizikalnih in kemičnih sprememb, ki dajejo siru njegove končne organoleptične lastnosti. Najpomembnejše med njimi so poleg izgube vode z izhlapevanjem tudi razgradnja beljakovin v aminokisline in maščob v hlapne snovi, ki so osnova za okus in vonj sira.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Zorjenje: Postopek sušenja ali zorjenja se zaključi v zorilnici pri temperaturi **od 6 do 12 °C** pri **od 75- do 85-odstotni** vlažnosti.

Postopek zorjenja se začne v trenutku proizvodnje sirnine in mora trajati vsaj **60 dni**, šteto od datuma, ko je bila proizvedena. V tem obdobju se siri po potrebi obračajo in čistijo, da pridobijo svoje posebnosti. Med postopkom zorjenja pride do vrste fizikalnih in kemičnih sprememb, ki dajejo siru njegove končne organoleptične lastnosti. Najpomembnejše med njimi so poleg izgube vode z izhlapevanjem tudi razgradnja beljakovin v aminokisline in maščob v hlapne snovi, ki so osnova za okus in vonj sira.“

Razlog: Predlaga se, da se pogoji glede temperature in obdobja zorjenja za sirnino spremenijo.

Opravljena je bila podporna študija, v kateri je bilo ugotovljeno, da proizvodnja proizvoda v drugačnih proizvodnih razmerah ne vpliva na fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti, pri čemer je rezultat v vseh ocenjenih vzorcih višji od 55 točk (primeren proizvod).

Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti torej niso neposredno povezane z razlikami v razmerah zorenja v preučevanem razponu in nanje bistveno ne vplivajo.

Ta sprememba ne spreminja bistvenih značilnosti in pristnosti proizvoda, ki ga zajema zaščitena označba porekla.

Črtanje sedme točke:

„Pakiranje in označevanje: Označevanje se prilagodi tako, da je vedno v skladu s splošnimi predpisi o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil.“

Razlog: sprememba, ker obvezna pravila, značilna za ZOP, niso vsebovana. Spremembe ne vplivajo na lastnosti proizvoda.

5.5 ***Človeška povezava***

Ta sprememba se nanaša na oddelek F (Povezava z geografskim okoljem). Človeška povezava specifikacije proizvoda.

Sprememba odstavka 4

Naslednje besedilo:

„Predvsem pa je človeška povezava implicitna v jedru tega izdelka, zlasti ko govorimo o njegovi izključni metodi proizvodnje. Trenutno je proizvodnja sira zgolj obrtna in zelo delovno intenzivna, zaradi česar je proizvodnja majhna, kar je ogrozilo njegov obstoj. Glavni dejavnik, ki je prispeval k ohranitvi te metode, je bila dejavnost žensk, ki so sir proizvajale za domačo porabo, in zavzetost edinega proizvajalca, ki danes razstavlja in trži proizvod na sejmih in tržnicah tradicionalnih proizvodov v Asturiji ter ostalih delih Španije. Dodaten pomemben dejavnik je sodelovanje skupin za razvoj lokalnega podeželja.“;

je bilo spremenjeno tako:

„Predvsem pa je človeška povezava implicitna v jedru tega izdelka, zlasti ko govorimo o njegovi izključni metodi proizvodnje. Trenutno je proizvodnja sira zgolj obrtna in zelo delovno intenzivna, zaradi česar je proizvodnja majhna, kar je ogrozilo njegov obstoj. Glavni dejavnik, ki je prispeval k ohranitvi te metode, je bila dejavnost žensk, ki so sir proizvajale za domačo porabo, in zavzetost **enega samega proizvajalca, ki je bil dolgo časa edini, ki je razstavljal** in tržil proizvod na sejmih in tržnicah tradicionalnih proizvodov v Asturiji ter ostalih delih Španije. Dodaten pomemben dejavnik je sodelovanje skupin za razvoj lokalnega podeželja.“

Razlog: ta sprememba je predlagana zaradi tega, ker trenutno obstajajo tri mlekarne, ki proizvajajo ta sir. Sprememba ne vpliva na značilnosti izdelka.

5.6 ***Nadzorni organ***

Ta sprememba se nanaša na oddelek G (Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda) specifikacije proizvoda.

Sedanje besedilo:

„Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda.

Ime: Generalni direktorat za živinorejo in agroživilstvo v Asturiji

Naslov: C/ Coronel Aranda, No 2 –33005 – Oviedo – Asturija – Španija

tel. +34 985105612 Faks +34 985105517

Regulativni svet opravlja funkcije certificiranja, spremljanja in nadzora po merilih iz evropskega standarda UNE-EN 45011.

Generalni direktorat za živinorejo in agroživilstvo je do ustanovitve regulativnega sveta odgovoren za izvajanje teh nalog v prehodnem obdobju.“;

je bilo spremenjeno:

„Pristojni organ za nadzor je generalni direktorat asturijske vlade, katerega pristojnosti vključujejo agroživilske zadeve.

Nadzor se lahko prenese na subjekt, ki deluje kot organ za certificiranje proizvodov in je akreditiran po standardu UNE-EN ISO 17065 ali katerem koli standardu, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.“

Razlog: ta sprememba se predlaga za posodobitev naslova nadzornega organa; ter za prilagoditev regulativnega sveta in njegovega nadzornega organa na podlagi Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ter asturijskega zakona št. 2/2019 z dne 1. marca 2019 o kakovosti živil, diferencirani kakovosti in neposredni prodaji živilskih proizvodov (člen 36).

5.7 ***Označevanje***

Ta sprememba se nanaša na oddelek H (Označevanje) specifikacije proizvoda; točko 3.7 (Posebna pravila za označevanje) **sedanjega enotnega dokumenta**; in točko 3.6 (Posebna pravila za označevanje) **predloga za enotni dokument**, ki je prilagojen strukturi Priloge I k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014, v kateri se točki 3.3 in 3.4 združita, kar pomeni, da bo po prilagoditvi besedila oštevilčenje enotnega dokumenta po točki 3.3 spremenjeno.

Sprememba odstavka 1:

Sedanje besedilo:

„Siri z ZOP ‚Queso Casín‘, namenjeni za porabo, morajo upoštevati pravila označevanja iz zakonodaje ter biti označeni s posebno oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jamči identiteto proizvajalca.“;

je bilo spremenjeno:

„Siri z ZOP ‚Queso Casín‘, namenjeni za porabo, morajo biti označeni s posebno oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jamči identiteto proizvajalca.“

Razlog: sprememba, ker obvezna pravila, značilna za ZOP, niso vsebovana. Spremembe ne vplivajo na značilnosti izdelka.

Sprememba odstavka 3.

Sedanje besedilo:

„Blagovnih znamk, emblemov, simbolov, oglaševalskih sloganov ali katere koli druge vrste oglaševanja, ki se uporabljajo na zaščitenem proizvodu, ne smejo pri trženju sirov, ki niso zajeti z ZOP, uporabljati niti lastniki sami, niti se ne smejo uporabljati tako, da bi lahko zavajali potrošnike.“;

je bilo spremenjeno:

„Trgovske oznake, značilne za vsako sirarno, je treba predložiti regulativnemu svetu.“

Razlog: sprememba zaradi ustrezne prilagoditve veljavni zakonodaji. Spremembe ne vplivajo na značilnosti izdelka.

5.8 ***Črtanje nacionalnih zakonodajnih zahtev***

Črtanje oddelka I. Nacionalne zahteve.

Razveljavijo se naslednji dokumenti:

— Zakon št. 25/1970 z dne 2. decembra 1970 o vinogradih, vinu in alkoholu.

— Odlok št. 835/1972 z dne 23. marca 1972 o pravilih uporabe zakona 25/1970.

— Zakon št. 24/2003 z dne 10. julija 2003 o vinogradih in vinu.

— Odlok z dne 25. januarja 1994 o določitvi skladnosti med špansko zakonodajo in Uredbo Sveta (ES) št. 2081/92 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

— **Kraljevi** odlok št. 1414/2005 z dne 25. novembra 2005 o uvedbi postopka za obravnavo zahtevkov za vpis v register Skupnosti za zaščito označb porekla in zaščito geografskih označb ter postopka za vložitev ugovorov zoper njih.

Razlog: predlaga se črtanje oddelka I sedanje specifikacije proizvoda v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ter zaradi razveljavitve navedenih dokumentov.

ENOTNI DOKUMENT

„Queso Casín“

EU št.: PDO-ES-0178-AM01 – 24. september 2021

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Queso Casín“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Skupina 1.3 Siri

3.2. ***Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1***

Polnomastni, trdi ali poltrdi zreli sir se izdeluje iz polnomastnega, nepasteriziranega kravjega mleka z encimsko koagulacijo in gnetenjem nastale zmesi.

Ko sir dozori, ima naslednje lastnosti:

Fizikalne in kemijske lastnosti:

— Suha snov: najmanj 57 %

— Najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi: 45 %

— Najnižja vsebnost beljakovin v suhi snovi: 35 %

Fizikalne in organoleptične lastnosti:

— Vrsta in predstavitev: trd do poltrd, zrel ali polzrel.

— Oblika: nepravilna, sploščena valjasta, na eni strani ima odtisnjene cvetlične ali geometrijske vzorce, simbole ali ime proizvajalca. Premer do 20 cm, debelina pa do 7 cm.

— Teža: med 150 grami in 1 000 grami.

— Skorja: gladka, tanka, skoraj nevidna, ker sir zaradi večkratnega gnetenja zori enakomerno in enako hitro v sredici in na zunanji površini. Njegova zunanjost in notranjost tvorita trdno vezano zmes, ki je čista, suha in nekoliko mastna. Je temno kremno rumene barve z belimi odtenki. Na zgornji strani sira je plitvo vtisnjen žig posameznega proizvajalca.

— Sredica: čvrsta, drobljiva, trda do poltrda, rumenkaste barve, brez lukenj, čeprav ima lahko majhne razpoke. Pri razrezu je drobljiva. Ima okus po maslu. Je homogena, prožna in čvrsta.

— Vonj: močan in izrazit.

— Okus: je odvisen od metode proizvodnje, zlasti števila ponovitev gnetenja z napravo za gnetenje: če je gnetenje intenzivno, je sir grenkega, ostrega, močnega okusa, s prodornim in nežnim okusom po maslu, ki sčasoma postane izrazitejši; če je gnetenje manj intenzivno, je okus enak, vendar manj izrazit. Vsekakor ima sir močan, bogat, trajen, oster okus, na zadnjem delu ustne votline pa pusti nekoliko trpek priokus z izrazitim pookusom.

3.3. ***Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)***

A) *Krma*

Krma goveda, ki proizvaja mleko, iz katerega se proizvaja sir „Queso Casín“, predstavljajo večinoma naravni viri na območju, kjer se krave pasejo, dopolnjuje pa jo sveža in konzervirana krma, žita in stročnice.

B) *Surovine*

Kravje mleko, fermenti, sirilo, sol in eventualno kalcijev klorid.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo zaščitenih sirov, se pridobiva od zdravih krav pasem Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles in Frisona ter križancev teh pasem.

3.4. ***Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju***

Vsi postopki, potrebni za pridobivanje sira „Queso Casín“, proizvodnjo mleka, izdelavo sira (koagulacija, odcejanje in gnetenje), zorjenje in pakiranje, potekajo na opredeljenem geografskem območju, ki vključuje občine Caso, Sobrescopio in Piloña.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

Pakiranje — Zaradi ohranjanja kakovosti se proizvod pred distribucijo zapakira v prostorih proizvodnje ali zorjenja, saj je zaradi nežne, tanke, skoraj nevidne skorje bolj izpostavljen okužbam in spremembam zunanjega videza.

Poleg tega se lahko iz istega razloga sir zaužije v celoti, kar pomeni, da mora biti predpakiran.

Dovoljeni materiali za pakiranje so papir, karton, les ali plastika za živila ali druge namene, ki jih odobri regulativni svet.

3.6. ***Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

Zaščiteni siri imajo poleg oznake posameznega proizvajalca tudi značilno oštevilčeno sekundarno oznako zaradi zaščite identitete proizvoda.

Na oznaki zaščitenih sirov morata biti navedena napis „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Casín‘“ in enoten logotip, pri čemer je lahko oznaka v štirih različnih barvah, kar velja za vse nosilce dejavnosti, ki tržijo sire z ZOP. Oznake so predstavljene spodaj.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje za proizvodnjo mleka ter proizvodnjo, zorjenje in pakiranje sirov z ZOP „Queso Casín“ se nahaja na jugu regije Asturije, natančneje na srednjem vzhodu. Območje proizvodnje vključuje naslednje občine: Caso, Sobrescobio in Piloña.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1. ***Posebnosti geografskega območja***

Območje je del osrednje-vzhodnega gorovja Asturije, za pokrajino katerega so značilne ozke doline, ki jih ločujejo prostrani skalnati grebeni. Zaradi goratega območja v večjem delu prevladujejo strma pobočja. Nižjo osrednjo ravnino, ki je del predobalne depresije od vzhoda proti zahodu in po kateri teče reka Piloña, obdajajo gore s srednjevisoko nadmorsko višino. Reki Piloña in Alto Nalón sta dve največji reki na tem območju.

Poleg najvišjih gorskih vrhov sta za območje značilna zmerno oceansko podnebje z rahlimi padavinami, ki so pogoste skozi celo leto, in majhno nihanje temperature.

V dolinah ali porečjih, ki jih obdajajo gore, nastane tudi gosta in dolgotrajna megla. Zaradi vseh teh procesov je med letom bistveno manj sonca.

Za rastlinstvo pokrajine so značilni obsežni travniki, ki se uporabljajo za pašo in seno, ter prostrani gozdovi, grmičevje in skalovje na najbolj strmih pobočjih.

Najbolj zanimive vrste, ki jih je mogoče najti na travnikih in pašnikih, spadajo v družino trav in stročnic.

V teh razmerah se je metoda proizvodnje sira „Queso Casín“ razvila kot odziv na potrebo po varnem in trajnem načinu shranjevanja sira na območju, na katerem je zaradi blagih temperatur ter večinoma deževnih in oblačnih dni visoka stopnja vlage v zraku, tako da je sušenje sirnine po koagulaciji mleka oteženo.

„Gnetenje“ je postalo običajen in edini način povezovanja delcev sirnine v celoto. S ponavljanjem tega postopka je nastala bolj suha in kompaktna zmes, iz katere je bilo mogoče dobiti trajnejši proizvod. Poleg tega je gnetenje omogočilo enakomerno dodajanje soli in enakomerno porazdelitev mikroorganizmov, ki so se pojavili med fermentacijo, kar olajša potrebno zorjenje, zaradi česar so proizvodi dobili posebne organoleptične značilnosti.

Gnetenje se je opravljalo ročno, dokler se ni razvila posebna naprava, in sicer naprava ali miza za gnetenje, ki se imenuje *diis d'amasar* in ki naj bi izvirala iz predelane naprave za tradicionalno peko kruha, imenovane *bregadora* ali *bregadera*, in je bila v skupni rabi, pri čemer so se s to napravo kar najbolj izkoristili omejeni viri in izboljšala proizvodnja, čeprav je bilo gnetenje še vedno težavno.

Delo je vključevalo predelavo napol predelane sirnine (*gorollus*) in sirov različnih proizvajalcev, ki jih je bilo treba med seboj razlikovati. Rešitev je bila, da so vsak kos označili z značilnim žigom, kar je omogočilo hitro in enostavno identifikacijo lastnika. Valjasto ali vretenasto leseno orodje z enostavnimi simboli na obeh koncih, imenovano *ochavau*, se je uporabljalo za označevanje napol predelane sirnine, pri čemer se je na vsako nastalo zmes odtisnil en žig. Za označevanje končnih proizvodov se je uporabljal *marcu* ali *cuñu*. To je bilo večje in bolj izpopolnjeno leseno orodje z več različnimi, elegantno okrašenimi žigi, ki so se uporabljali za označevanje proizvajalca. Danes je običajno, da je orodje „marcu“ opremljeno z imenom proizvajalca.

Ta metoda proizvodnje je verjetno zaradi svoje zapletenosti, zlasti gnetenja, še vedno značilna izključno za to vrsto sira. Glavni dejavnik, ki je prispeval k ohranitvi te metode, je bila dejavnost žensk, ki so sir proizvajale za domačo porabo, in zavzetost enega proizvajalca, ki je bil dolgo časa edini, ki je razstavljal in tržil proizvod na sejmih in tržnicah tradicionalnih proizvodov v Asturiji ter ostalih delih Španije. Dodaten pomemben dejavnik je sodelovanje skupin za razvoj lokalnega podeželja.

5.2. ***Posebnosti proizvoda***

Sir „Queso Casín“ je na zunaj prepoznaven zaradi posebnega videza, ki ga ima zaradi pečata z logotipom posameznega proizvajalca in odtisnjene matrice (*marcu*) na celotni zgornji strani vsakega sira.

Opisane so bile posebne značilnosti te vrste sira: nepravilna, sploščena valjasta oblika; gladka, tanka, komaj zaznavna skorja, ki skupaj s sredico tvori kompaktno zmes; pregnetena sredica; močan in trajen okus ter vonj, ki z vsakim gnetenjem sirnine z napravo postaneta bolj intenzivna; njegova sestava, zaradi katere sir spada med najbolj suhe sire in sire z najvišjo vsebnostjo beljakovin v Španiji (in na svetu).

Ta sir je popolnoma drugačen od vseh drugih proizvedenih vrst sira, vključno s siri, proizvedenimi v sosednjih občinah. Ob meji med občinama Caso in Pongo je več gorskih verig, ki so tudi meja med dvema vrstama klasičnih sirov v Asturiji, tj. „Queso Casín“ in sir iz kraja Los Beyos, kar je tu posebnega pomena.

Zgodovinska raziskava je pokazala, da obstajajo dokazi o pomembnosti sira „Queso Casín“.

V delu „En el país de los 100 quesos“ (V deželi 100 vrst sirov), Barcelona, 2000, avtor Eric Canut trdi, da „je sir ‚Queso Casín‘ zaradi načina proizvodnje in uporabe enostavnih orodij morda eden najstarejših sirov v Španiji.“

Zapisi o siru populacij na tem območju izvirajo iz 14. stoletja. „Opatinja D[a] Gontrodo je leta 1328 za sedem let dala v najem *mansos* San Salvador de Sobrecastiello po ceni 70 *maravedisov* na leto, ki jih je bilo treba plačati vsakega prvega septembra, poleg tega pa je bilo treba na (praznični) dan svetega Martina v novembru plačati najemnino tudi v obliki ‚pregnetenih sirov‘.“

V istem viru je bilo leta 1341 zapisano, da se plačuje najemnina v obliki „dobro pregnetenih sirov“.

O tej vrsti sira sta pisala že Jovellanos (18. stoletje), in sicer v delu „Diccionario Geográfico de Madoz“ (Geografski slovar Madoza), objavljenem na začetku 19. stoletja, in Dionisio Martín Ayuso v delu „Curso de Agricultura Elemental“ (Osnovni kmetijski priročnik), objavljenem konec 19. stoletja.

V delu „Asturias“ (Asturija) avtorjev O. Bellmuta in Fermina Canelle (Gijón, 1900) je sir iz Casoja naveden kot eden najslavnejših sirov, ki je prestopil mejo Asturije. Podobno je navedeno v delu „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ (Osnove kmetijstva ter kmetijske in industrijske tehnike), katerega avtorja sta F. Requejo in M. Tortosa (Madrid, 1903).

V knjigi „Comer en Asturias“ (Hrana v Asturiji) (Madrid 1980) avtorja Eduarda Méndeza Riestre je navedeno, da sir „Queso Casín“ spada med sire, ki so proizvedeni v Asturiji, enako pa je navedeno tudi v delu avtorja Carlosa Meroja Gonzáleza z naslovom „Guía Práctica de los quesos de España“ (Praktični vodič po sirih v Španiji) (Madrid,1983) ter delu Simone Ortega z naslovom „Tabla de quesos españoles“ (Seznam španskih sirov) (Madrid,1983).

V knjigi kemika in pisatelja J.A. Fidalgoja Sáncheza (Gijón, 1986) z naslovom „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ (Velika knjiga asturijske kuhinje) je navedeno, da je sir „Queso Casín“ najbolj značilen za osrednjo južno regijo Asturije.

5.3. ***Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP)***

Gorata topografija je bila glavni razlog za odločitev, da se presežek mleka uporabi za proizvodnjo sira, ker se je lahko mleko zaradi slabih povezav uporabilo le za proizvodnjo sira in masla.

Proizvodnja te posebne vrste sira se je začela zaradi prepleta vseh naravnih elementov. Zaradi te topografije so na eni strani za to območje značilni nizki travniki in gorski pašniki z izjemno raznolikimi rastlinskimi vrstami, ki neposredno vplivajo na prehrano goveda, od katerega se pridobiva mleko, ter omogočajo izkoriščanje teh virov z uporabo tradicionalnih metod.

Na drugi strani so podnebje, pogoste rahle padavine, ki so enakomerno porazdeljene skozi leto, pomanjkanje sonca in zmerne temperature idealni za vzdrževanje proizvodnje lokalne krme in zadrževanje goveda na pašnikih.

Vse mleko, ki se uporablja pri proizvodnji sira „Queso Casín“, se pridobi od krav, ki se čez leto redno pasejo na travnikih in pašnikih na območju.

Prvi so ta sir delali davni živinorejci, ki so razvili metodo sirjenja s prilagajanjem okoljskim omejitvam na območju, da so lahko podaljšali rok uporabnosti pokvarljivega proizvoda, zaradi česar se je razvila edinstvena vrsta sira, katerega značilnosti izhajajo iz prepleta naravnih elementov in posebne metode proizvodnje ter so z njima določene.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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