ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 17/09)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

"**Queso Casín**"

EU-nr: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Tillsynsnämnden för den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso Casín"

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

Tfn +34 985264200

E-post: casin@dopquesocasin.es

Webbplats: http://www.dopquesocasin.es/

Tillsynsnämnden är den grupp som företräder aktörerna och ansvarar för förvaltningen av den skyddade ursprungsbeteckningen i enlighet med gällande lagstiftning (beslut av den 31 juli 2020 från ministeriet för landsbygdsfrågor och territoriell sammanhållning om godkännande av stadgarna för tillsynsnämnden för den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso Casín"). Nämnden har bland annat till uppgift att föreslå ändringar av produktspecifikationen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

SPANIEN

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

☐ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☒ Geografiskt område

☒ Bevis på ursprung

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

☒ Produktionsmetod

☒ Samband

☒ Märkning

☒ Annat [specificera]

— Kontrollorgan

— Kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen

4. **Typ av ändring(ar)**

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

De föreslagna ändringarna utgår från behovet av att anpassa produktspecifikationen till den skyddade ostens fysikaliska egenskaper, den faktiska tillverkningsprocessen, produktionsperioderna, kontrollorganet och standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Syftet med ändringarna är att stärka sambandet mellan produkten och den omgivande miljön, samtidigt som slutproduktens äkthet, kvalitet och egenskaper bibehålls och man säkerställer att produkten kan godkännas.

5.1 ***Fysikaliska egenskaper***

Denna ändring gäller avsnitt B, Produktbeskrivning, i produktspecifikationen och avsnitt 3.2, Produktbeskrivning, i det sammanfattande dokumentet.

Den nuvarande texten

”Den mogna osten har följande egenskaper:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Lägsta torrsubstanshalt:	57 %
Lägsta fetthalt i torrsubstans:	45 %
Lägsta proteinhalt i torrsubstans:	35 %

Fysiska och organoleptiska egenskaper:

Typ och utseende: halvhård till hård, mogen, medellagrad till lagrad.

Form: tillplattad oregelbundet rund form, där en sida är märkt med blommönster, geometriska mönster, tillverkarens sigill eller namn. Osten mäter 10–20 cm i diameter och har en tjocklek på 4–7 cm.

Vikt: 250 g–1 kilo.

Skorpa: slät och tunn. Man kan säga att osten egentligen saknar skorpa eftersom de upprepade kavlingarna gör att osten mognar jämnt och homogent, såväl ut- som invändigt, och resultatet blir en kompakt, homogen, ren, torr eller aningen oljig ost. Färg: djupt krämgul med vitaktiga nyanser. På ovansidan finns tillverkarens sigill i relief.

Ostmassa: fast, smulig, halvhård till hård, gulaktig till färgen, utan hål men eventuellt med små sprickor. Smular vid skärning. Känns krämig i munnen. Mjuk och homogen konsistens.

Doft: kraftig.

Smak: varierar beroende på tillverkningsprocessen och framför allt beroende på hur många gånger ostmassan körts genom kavelmaskinen (máquina de rabilar). Ost som bearbetats mycket får en skarp, pikant och kraftig smak – som inte alltid uppskattas av ovana smaklökar – och avger en rustik och genomträngande doft som påminner om härsket smör. Ost som bearbetats mindre har samma smakkaraktär, bara lite mildare. Oavsett bearbetningsgrad har osten en kraftig, generös, intensiv och pikant smak som ger en något kärv och skarp eftersmak.

Mikrobiologiska egenskaper:

uppfyller kraven i gällande lagstiftning."

har ändrats enligt följande:

"Den mogna osten har följande egenskaper:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Lägsta torrsubstanshalt:	57 %
Lägsta fetthalt i torrsubstans:	45 %
Lägsta proteinhalt i torrsubstans:	35 %

Fysiska och organoleptiska egenskaper:

Typ och utseende: halvhård till hård, mogen, medellagrad till lagrad.

Form: tillplattad oregelbundet rund form, där en sida är märkt med blommönster, geometriska mönster, tillverkarens sigill eller namn. Osten mäter **upp till 20 cm** *i diameter och har en tjocklek på* **upp till 7 cm**.

Vikt: 150 g–1 kilo.

Skorpa: slät och tunn. Man kan säga att osten egentligen saknar skorpa eftersom de upprepade kavlingarna gör att osten mognar jämnt och homogent, såväl ut- som invändigt, och resultatet blir en kompakt, homogen, ren, torr eller aningen oljig ost. Färg: djupt krämgul med vitaktiga nyanser. På ovansidan finns tillverkarens sigill i relief.

Ostmassa: fast, smulig, halvhård till hård, gulaktig till färgen, utan hål men eventuellt med små sprickor. Smular vid skärning. Känns krämig i munnen. Mjuk och homogen konsistens.

Doft: kraftig.

Smak: varierar beroende på tillverkningsprocessen och framför allt beroende på hur många gånger ostmassan körts genom kavelmaskinen (máquina de rabilar). Ost som bearbetats mycket får en skarp, pikant och kraftig smak och avger en rustik och genomträngande doft som påminner om härsket smör. Ost som bearbetats mindre har samma smakkaraktär, bara lite mildare. Oavsett bearbetningsgrad har osten en kraftig, generös, intensiv och pikant smak som ger en något kärv och skarp eftersmak."

Motivering: Denna ändring föreslås på grund av behovet av att fastställa mätbara och icke-subjektiva organoleptiska deskriptorer och att inkludera mindre oststorlekar inom tillverkningen, eftersom restaurangägare numera efterfrågar ostar i mindre konsumtionsstorlekar, som inte redan ingår i produktspecifikationen. På detta vis blir det möjligt att kontrollera ostarna.

En undersökning har genomförts vad gäller egenskaperna hos de nya oststorlekarna där det konstateras att de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna inte påverkas om produkten väger mindre än 250 g (150 g). Alla bedömda exemplar fick över 55 poäng (lämplig produkt). Det finns följaktligen inte någon direkt koppling mellan produktens vikt och de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna.

Denna ändring påverkar inte den skyddade produktens väsentliga egenskaper och äkthet.

5.2 ***Geografiskt område***

Denna ändring gäller avsnitt C ("Geografiskt område") i produktspecifikationen.

Det fjärde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”De är belägna i den centrala östra delen av Asturien, med ett geografiskt område på 66 068 hektar, varav totalt 21 642 hektar används som betesmark.”

har ändrats enligt följande:

”De är belägna i den centrala östra delen av Asturien, med ett geografiskt område på 66 068 hektar.”

Motivering: Det föreslås att man stryker antalet hektar som används för betesmark från avsnittet om geografiskt område, eftersom den areal som används för betesmark varierar över tid. Denna strykning påverkar inte produktens väsentliga egenskaper eller äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

5.3 ***Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området***

Denna ändring gäller avsnitt D (”Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området”) i produktspecifikationen.

Överensstämmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontrollfunktioner som inte är knutna till den tillsynsnämnd som betraktas som förvaltningsorgan.

Det föreslås att tillsynsnämndens kontrollfunktioner ändras. Dessa kontrolluppgifter bör delegeras till kontrollorganet av den behöriga myndigheten i enlighet med artikel 36 i Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019 om livsmedelskvalitet, differentierad kvalitet och direktförsäljning av livsmedel. Ansökan om ändring gäller följande stycken: första, fjärde, femte, sjätte, åttonde, trettonde, fjortonde, femtonde, sextonde, sjuttonde, artonde, nittonde och tjugonde.

Det första stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”För att kontrollera att produkten har sitt ursprung i området och uppfyller kraven i produktspecifikationen ska tillsynsnämndens kontrollorgan utföra regelbundna kontroller av ostfabrikerna och mjölkleverantörerna och säkerställa spårbarheten.”

har ändrats enligt följande:

”*För att kontrollera att produkten har sitt ursprung i området och uppfyller kraven i produktspecifikationen ska tillsynsnämndens kontrollorgan utföra regelbundna kontroller av ostfabrikerna och* **mjölkproducenterna** *och säkerställa spårbarheten.*”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och de register som fastställs i de nya stadgarna för förvaltningsorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, som godkändes den 11 augusti 2020. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det fjärde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”För att säkerställa att mjölken kommer från området ska nämnden upprätta ett register över leverantörer, däribland producenter som levererar mjölk direkt till ostfabriker och leverantörer som samlar in mjölk utifrån en uppsamlingsrutt. Alla uppgifter om uppsamlingsrutten registreras varje dag, med hjälp av ett datoriserat system, för att styrka spårbarheten från ursprungsanläggningen till lossningen på ostfabriken (ursprungsgårdar, mjölkmängd, datum och tidpunkt för uppsamling, mjölkens bestämmelseort, kvantitet, datum och tidpunkt för lossning).”

har ändrats enligt följande:

”För att säkerställa att mjölken kommer från området ska nämnden upprätta ett register över gårdar.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att beakta skillnaden mellan inspektionsverksamhet och egenkontroll och för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med kraven i standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och de register som fastställs i de nya stadgarna för förvaltningsorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, som godkändes den 11 augusti 2020. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det femte stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Tillsynsnämnden ska genom inspektion och certifiering kontrollera att både mjölken och produktionsmetoderna överensstämmer med gällande standarder.”

har ändrats enligt följande:

”Kontrollorganet ska genom inspektion och certifiering kontrollera att både mjölken och produktionsmetoderna överensstämmer med gällande standarder.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det sjätte stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Ostfabriker som ska användas för tillverkning av de ostar som ska omfattas av tillsynsnämndens verksamhet, samt lokaler för mognadslagring och förvaring, ska ha godkänts av tillsynsnämnden och vara upptagna i motsvarande register över godkända lokaler, efter det att de har uppfyllt de krav och genomgått de kontroller som fastställs i detta dokument.”

har ändrats enligt följande:

”Ostfabriker som ska användas för tillverkning av de ostar som ska omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen, samt lokaler för mognadslagring och förvaring, ska vara upptagna i motsvarande register över godkända lokaler, efter det att de har uppfyllt de krav och genomgått de kontroller som fastställs i detta dokument.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det åttonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”De ska åtminstone föra följande register, som kommer att kontrolleras av tillsynsnämndens kontrollorgan.”

har ändrats enligt följande:

”De ska åtminstone föra följande register, som kommer att kontrolleras av kontrollorganet.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det nionde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Register över råvaror: Registret innehåller uppgifter om ursprung, datum och mottagna kvantiteter. Dessa uppgifter ska styrkas med relevant dokumentation som, när det gäller mjölk, ska bestå av fakturor och lossningsdokumentation, vars uppgifter ska stämma överens med de uppgifter som anges i körjournalerna för det fordon som samlar in och levererar mjölken.”

har ändrats enligt följande:

”Register över råvaror: Registret innehåller uppgifter om ursprung, datum och mottagna kvantiteter. Dessa uppgifter ska styrkas med relevant dokumentation som, när det gäller mjölk, kan bestå av fakturor eller följesedlar för mjölken.”

Motivering: Ändringen föreslås för att göra anpassningar till ett produktcertifieringssystem i linje med produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065.

I det tidigare stycket beskrivs kontrollmetoden alltför specifikt, vilket kan göra kontrollsystemet överflödigt. Förutsatt att spårbarheten kontrolleras kan kontrollorganet genomföra kontrollerna på olika sätt, baserat på den information som finns tillgänglig.

Det trettonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Tillsynsnämnden ska genom sitt kontrollorgan fastställa lämpligheten hos de ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Detta kan endast gälla ostar som uppfyller de krav som godkänts och fastställts i produktspecifikationen.”

har ändrats enligt följande:

”Kontrollorganet ska kontrollera lämpligheten hos de ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Detta kan endast gälla ostar som uppfyller de krav som godkänts och fastställts i produktspecifikationen.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att beakta skillnaden mellan inspektionsverksamhet och egenkontroll och för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med kraven i standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det fjortonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Tillsynsnämnden ska övervaka och säkerställa produkternas identifiering och ursprung genom att anbringa ett numrerat kontrollmärke som utfärdats och godkänts av densamma. Den ska tillhandahålla den mängd numrerade kontrollmärken som krävs, beroende på antalet godkända ostar.”

har ändrats enligt följande:

”Kontrollorganet ska verifiera produkternas identifiering och ursprung genom att kontrollera att ett numrerat kontrollmärke, som utfärdats och godkänts av tillsynsnämnden, har anbringats på osten. Tillsynsnämnden ska tillhandahålla den mängd numrerade kontrollmärken som krävs, beroende på antalet ostar som godkänts av aktören.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att beakta skillnaden mellan inspektionsverksamhet och egenkontroll och för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med kraven i standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det femtonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

Tillsynsnämnden ska genomföra regelbundna kontroller av gårdarna och ostfabrikerna för att kontrollera att villkoren för beviljandet av certifieringen alltjämt uppfylls, och ska därmed godkänna fortsatt användning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”. Den ska också regelbundet ta prover av råvaror på gårdarna och av råvaror och produkter på ostfabrikerna.

har ändrats enligt följande:

Kontrollorganet ska genomföra regelbundna kontroller av gårdarna och ostfabrikerna för att kontrollera att villkoren för beviljandet av certifieringen alltjämt uppfylls, och ska därmed godkänna fortsatt användning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”. Det ska också regelbundet ta prover av råvaror på gårdarna och av råvaror och godkända produkter på ostfabrikerna.

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det sextonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Aktörer vars produkter uppfyller de fastställda villkoren kommer att erhålla ett intyg om överensstämmelse från tillsynsnämnden, vilket ska vara undertecknat av dess ordförande.”

har ändrats enligt följande:

”Aktörer vars produkter uppfyller de fastställda villkoren kommer att erhålla ett intyg om överensstämmelse från kontrollorganet.”

Motivering: För att säkerställa att kontrollorganet är opartiskt under hela beslutsprocessen föreslås det att stycket om ordförandens uppgifter ändras, varvid kontrollorganet, i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065, ska ansvara för att utse den person som ska inneha denna befattning i tillsynsnämnden.

Tabellen över tillsynsnämndens kontroller har strukits liksom följande stycke:

Följande tabell visar de kontroller som tillsynsnämnden ska genomföra med avseende på de olika aktörerna för att kontrollera att de ostar som ska saluföras med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín” har sitt ursprung i området. Dessa kontroller ska bestå av olika inspektioner, under vilka en visuell kontroll, en dokumentkontroll och motsvarande provtagning ska genomföras.

Motivering: Strykningen föreslås för att göra anpassningar till ett produktcertifieringssystem i linje med produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065.

Det artonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”För att kunna övervaka ostarnas tillverkningsprocess och styrka ursprunget och kvaliteten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen är de aktörer som ansvarar för gårdarna, ostfabrikerna och anläggningarna för mognadslagring och förvaring skyldiga att upprätta de handlingar som krävs för vart och ett av de krav som anges i detta dokument. Denna dokumentation kommer att kontrolleras av tillsynsnämnden.”

har ändrats enligt följande:

”*För att kunna övervaka ostarnas tillverkningsprocess och styrka ursprunget och kvaliteten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen är de aktörer som ansvarar för gårdarna, ostfabrikerna och anläggningarna för mognadslagring och förvaring skyldiga att upprätta* **register som styrker att** *vart och ett av de krav som anges i detta dokument* **har uppfyllts**. *Denna dokumentation kommer att kontrolleras av kontrollorganet*.”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det nittonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

I enlighet med alla ovannämnda krav får den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín” endast användas på ostar som framställs av mjölk som levereras av registrerade leverantörer och tillverkas i ostfabriker som finns upptagna i tillsynsnämndens register, i enlighet med de standarder som fastställs i detta dokument.

har ändrats enligt följande:

I enlighet med alla ovannämnda krav får den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín” endast användas på ostar som framställs av mjölk som levereras av registrerade **producenter** *och tillverkas i ostfabriker som finns upptagna i tillsynsnämndens register, i enlighet med de standarder som fastställs i detta dokument, och som har kontrollerats och certifierats av kontrollorganet i enlighet med de fastställda kontrollerna.*

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och de register som fastställs i de nya stadgarna för förvaltningsorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, som godkändes den 11 augusti 2020. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Det tjugonde stycket har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Tillsynsnämnden kan när som helst kontrollera produkten eller produktionsmetoderna och identifiera bristande överensstämmelse”.

har ändrats enligt följande:

”Kontrollorganet kan när som helst kontrollera produkten eller produktionsmetoderna och identifiera bristande överensstämmelse”.

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

5.4 ***Produktionsmetod***

Denna ändring gäller avsnitt E i produktspecifikationen (”Produktionsmetod”) och punkt 3.3 (”Foder”), 3.4 (”Råvaror”) och 3.7 (”Särskilda regler för märkning”) i det **nuvarande sammanfattande dokumentet**. Ändringen gäller också punkt 3.3 (”Foder och råvaror”) och 3.6 (”Särskilda regler för märkning”) i **förslaget till ett sammanfattande dokument** som har anpassats till strukturen i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([2]), där punkt 3.3 och 3.4 har slagits samman, vilket innebär att numreringen i det sammanfattande dokumentet kommer att påverkas från och med punkt 3.3 efter det att texten har anpassats.

Den första punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Mjölkens ursprung och egenskaper. Den mjölk som används för att tillverka de skyddade ostarna ska levereras av de leverantörer som är upptagna i tillsynsnämndens register.”

har ändrats enligt följande:

”*Mjölkens ursprung och egenskaper: Den mjölk som används för att tillverka de skyddade ostarna ska levereras av de* **producenter** *som är upptagna i tillsynsnämndens register och som kontrolleras av kontrollorganet.*”

Motivering: Ändringarna föreslås för att anpassa systemet till kontrollorganets delegerade uppgifter i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och de register som fastställs i de nya stadgarna för förvaltningsorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín”, som godkändes den 11 augusti 2020. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Den andra punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Foder för mjölkdjursbesättningen. Fodret har sitt direkta ursprung i de naturresurser som finns i området. Djuren går på bete nästan hela året om, men får även tilläggsfoder i form av hö och färskt foder från producentens egna odlingar, och betesmarkerna används enligt ett rotationssystem. Det är här fråga om små familjejordbruk med en liten djurbesättning, där man tar största möjliga hänsyn till djurens välbefinnande och där korna bara hålls i stall vid mjölkning och nattetid.

Fodret produceras således i detta geografiskt avgränsade område. I undantagsfall, då det på grund av ogynnsamma väderförhållanden uppstår brist på närodlat foder, kan fodret kompletteras med mindre kvantiteter spannmåls- och baljväxtfoder från annat håll.”

har ändrats enligt följande:

”*Foder för mjölkdjursbesättningen: Fodret har sitt direkta ursprung i de naturresurser som finns i området, där bete kompletteras med färskt och* **konserverat** *foder samt spannmål och baljväxter.*”

Motivering: Det föreslås att djurens foder anpassas eftersom det är en avgörande faktor vid tillverkningen av produkten i enlighet med artikel 1.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([3]) om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012. Denna ändring påverkar inte de väsentliga egenskaperna och äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

([2]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 36.
([3]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Den tredje punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Koagulering av mjölken: Koaguleringen är enzymatisk och sker med hjälp av kalvbaserat löpe eller koaguleringsmedel samt syrningskultur och kalciumklorid i den exakta mängd som krävs för att ostmassa ska bildas i ystkaret. Processen utförs vid en temperatur på 30–35 °C i cirka 45 minuter, varefter ostmassan rörs sönder med ostknivar. Temperaturen höjs med cirka 2 °C samtidigt som ostmassan rörs om i minst tio minuter tills korn stora som hasselnötter bildas. Ostmassan får sedan vila i ytterligare minst tio minuter.”

har ändrats enligt följande:

”*Koagulering av mjölken: Koaguleringen är enzymatisk och sker med hjälp av kalvbaserat löpe eller koaguleringsmedel samt syrningskultur och* **eventuellt** *kalciumklorid i den exakta mängd som krävs för att ostmassa ska bildas i ystkaret. Processen utförs vid en temperatur på 30–35 °C i cirka 45 minuter, varefter ostmassan rörs sönder med ostknivar. Temperaturen höjs med cirka 2 °C samtidigt som ostmassan rörs om i minst tio minuter tills korn stora som hasselnötter bildas. Ostmassan får sedan vila i ytterligare minst tio minuter.*”

Motivering: Ändringen föreslås eftersom det är frivilligt att använda kalciumklorid. Denna ändring påverkar inte de väsentliga egenskaperna och äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Den fjärde punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Dränering av ostmassan. Ostmassan dräneras sedan i sildukar eller durkslag (plastbehållare med hål) i flera timmar så att vasslen får rinna av. Processen fortsätter i torkrummet, där ostmassan får ligga kvar i sildukar i en temperatur på 15–20 °C i minst tre dagar. Ostmassan vänds varje dag tills all vassle har runnit bort. Samtidigt äger också en syrningsprocess rum.”

har ändrats enligt följande:

”*Dränering av ostmassan: Ostmassan dräneras sedan i sildukar eller durkslag i flera timmar så att vasslen får rinna av. Processen fortsätter i torkrummet, där ostmassan får ligga kvar i sildukar* **eller durkslag** *i en temperatur på* **14***–20 °C i minst tre dagar. Ostmassan vänds varje dag tills all vassle har runnit bort. Samtidigt äger också en syrningsprocess rum.*”

Motivering: Ändringen föreslås för att beakta anpassningen av de material och den utrustning som för närvarande används för dränering av ostmassan.

En kompletterande undersökning har genomförts där det konstateras att de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna inte påverkas om produkten tillverkas under andra produktionsförhållanden. Alla bedömda exemplar fick över 55 poäng (lämplig produkt).

De fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna är därför inte direkt kopplade till de ändrade mognadsförhållandena i det undersökta urvalet och påverkas inte i någon större utsträckning.

Denna ändring påverkar inte de väsentliga egenskaperna och äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Den femte punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Bearbetning. Produkten bearbetas därefter i en kavelmaskin och delar av saltet tillsätts. För att uppnå större enhetlighet bearbetas massan flera gånger i en maskin som består av två motordrivna valsar som snurrar i motsatta riktningar. Saltet tillsätts under vissa moment av kavlingen. Ostarna formas för hand genom att ostmassan (s.k. gorollos) formas till stympade pyramider. De förvaras sedan i ett torkrum i mellan fem dagar och två veckor vid 15–20 °C. Ostarna vänds varje dag. Ostmassan i form av gorollos kan bearbetas i kavelmaskinen så många gånger som behövs för att erhålla den textur som önskas av varje tillverkare.

Ju mer osten bearbetas desto jämnare och mer enhetlig kommer den att bli, samtidigt som den kommer att mogna bättre och få en kraftigare smak.

Osten formas slutligen till antingen en tillplattad rundel eller en kaka (den sistnämnda formen åstadkoms genom att först göra en boll och sedan platta till varje sida tills osten får önskat utseende) och ovansidan förses med ett sigill eller en stämpel med tillverkarens logotyp. Osten läggs sedan tillbaka i torkrummet i minst två dagar. Marcu Casín-stämpeln används inte bara för att man ska kunna identifiera osten. Den förbättrar också produktens utseende och täcker hela ostens ovansida."

har ändrats enligt följande:

"*Bearbetning av produkten: Massan bearbetas flera gånger i en kavelmaskin. Saltet tillsätts under vissa moment av kavlingen. Ostarna formas för hand genom att ostmassan (s.k. gorollos) formas till stympade pyramider. De förvaras sedan i ett torkrum i mellan fem dagar och två veckor vid* **14***–20 °C. Ostmassan i form av gorollos kan bearbetas i kavelmaskinen så många gånger som behövs för att erhålla den textur som önskas av varje tillverkare.*

Ju mer osten bearbetas desto jämnare och mer enhetlig kommer den att bli, samtidigt som den kommer att mogna bättre och få en kraftigare smak.

Osten formas slutligen **för hand** *till antingen en tillplattad rundel eller en kaka och ovansidan förses med ett sigill eller en stämpel med tillverkarens logotyp. Osten läggs sedan tillbaka i torkrummet i* **minst en dag***. Marcu Casín-stämpeln används inte bara för att man ska kunna identifiera osten. Den förbättrar också produktens utseende och täcker hela ostens ovansida.*"

Motivering: Ändringen föreslås för att beakta anpassningen av kavlingssystemet, den använda utrustningen, temperaturen och torkningstiderna.

En kompletterande undersökning har genomförts där det konstateras att de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna inte påverkas om produkten tillverkas under andra produktionsförhållanden. Alla bedömda exemplar fick över 55 poäng (lämplig produkt).

De fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna är därför inte direkt kopplade till de ändrade mognadsförhållandena i det undersökta urvalet och påverkas inte i någon större utsträckning.

Denna ändring påverkar inte de väsentliga egenskaperna och äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Den sjätte punkten har ändrats enligt följande:

Följande text:

"Mognadslagring: Mognadslagringen slutförs i mognadsrummet vid en temperatur på 8–10 °C och en luftfuktighet på 80 %.

Mognadslagringen inleds i samband med framställningen av ostmassan och bör fortgå i minst två månader räknat från den dag då ostmassan framställdes. Under denna period vänds och rengörs ostarna vid behov, så att de får sina särskiljande egenskaper. Under mognadslagringen sker en rad fysiska och kemiska förändringar som ger osten dess slutliga organoleptiska egenskaper. Bland de viktigaste förändringarna, utöver vattenförlusten genom avdunstning, ingår nedbrytningen av proteiner till aminosyror och av fett till flyktiga ämnen, vilket ligger till grund för ostens smak respektive doft."

har ändrats enligt följande:

"*Mognadslagring: Mognadslagringen slutförs i mognadsrummet vid en temperatur på* **6–12** *°C och en luftfuktighet på* **75–85** *%.*

Mognadslagringen inleds i samband med framställningen av ostmassan och bör fortgå i minst **60 dagar** *räknat från den dag då ostmassan framställdes. Under denna period vänds och rengörs ostarna vid behov, så att de får sina särskiljande egenskaper. Under mognadslagringen sker en rad fysiska och kemiska förändringar som ger osten dess slutliga organoleptiska egenskaper. Bland de viktigaste förändringarna, utöver vattenförlusten genom avdunstning, ingår nedbrytningen av proteiner till aminosyror och av fett till flyktiga ämnen, vilket ligger till grund för ostens smak respektive doft.*"

Motivering: Det föreslås att temperaturförhållandena och mognadstiden för ostmassan ska ändras.

En kompletterande undersökning har genomförts där det konstateras att de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna inte påverkas om produkten tillverkas under andra produktionsförhållanden. Alla bedömda exemplar fick över 55 poäng (lämplig produkt).

De fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaperna är därför inte direkt kopplade till de ändrade mognadsförhållandena i det undersökta urvalet och påverkas inte i någon större utsträckning.

Denna ändring påverkar inte de väsentliga egenskaperna och äktheten hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Strykning av den sjunde punkten:

”Förpackning och märkning: Märkningen ska hela tiden anpassas till de allmänna bestämmelser som gäller för märkning, presentation och reklam för livsmedel.”

Motivering: Ändringarna föreslås eftersom punkten inte innehåller några obligatoriska bestämmelser som är specifika för den skyddade ursprungsbeteckningen. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

5.5 ***Mänskligt samband***

Denna ändring gäller avsnitt F (”Samband med den geografiska omgivningen”) om det mänskliga sambandet i produktspecifikationen.

Punkt 4 har ändrats enligt följande:

Följande text:

”Men framför allt är det mänskliga sambandet en självklar och grundläggande del av produkten, särskilt med avseende på den speciella tillverkningsmetoden. För närvarande är det fortfarande en rent hantverksmässig och mycket arbetsintensiv process att tillverka osten, vilket innebär en låg tillverkningsvolym som äventyrar produktens fortlevnad. Traditionen har framför allt bevarats tack vare kvinnorna, som är de som tillverkat osten för familjens behov, och tack vare entusiasmen hos den enda tillverkare som numera marknadsför och säljer produkten på olika mässor och marknader för traditionella produkter runt om i Asturien och i övriga Spanien. Samarbetet med olika grupper för landsbygdsutveckling i området har också spelat en viktig roll.”

har ändrats enligt följande:

”*Men framför allt är det mänskliga sambandet en självklar och grundläggande del av produkten, särskilt med avseende på den speciella tillverkningsmetoden. För närvarande är det fortfarande en rent hantverksmässig och mycket arbetsintensiv process att tillverka osten, vilket innebär en låg tillverkningsvolym som äventyrar produktens fortlevnad. Traditionen har framför allt bevarats tack vare kvinnorna, som är de som tillverkat osten för familjens behov, och tack vare entusiasmen hos* **den tillverkare som, under lång tid, var den enda som marknadsförde och sålde** *produkten på olika mässor och marknader för traditionella produkter runt om i Asturien och i övriga Spanien. Samarbetet med olika grupper för landsbygdsutveckling i området har också spelat en viktig roll.*”

Motivering: Ändringen föreslås eftersom det för närvarande finns tre ostfabriker som tillverkar osten. Ändringen påverkar inte produktens egenskaper.

5.6 ***Kontrollorgan***

Denna ändring gäller avsnitt G (”Kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen”) i produktspecifikationen.

Den nuvarande texten

”Kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen.

Namn: Asturiens generaldirektorat för boskap och jordbruksbaserade livsmedel

Adress: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – Spanien

Tfn + 34 985105612. Fax +34 985105517

Tillsynsnämnden ska utföra certifierings-, övervaknings- och kontrollfunktioner i enlighet med de kriterier som fastställs i den europeiska standarden UNE-EN 45011.

Generaldirektoratet för boskap och jordbruksbaserade livsmedel ska under en övergångsperiod ansvara för utförandet av dessa uppgifter till dess att tillsynsnämnden har inrättats."

har ändrats enligt följande:

"Behörig kontrollmyndighet är det generaldirektorat inom Asturiens regering som ansvarar för frågor som gäller jordbruksbaserade livsmedel.

Kontrolluppgifter kan delegeras till en enhet som fungerar som produktcertifieringsorgan och har ackrediterats enligt standarden UNE-EN ISO/IEC 17065, eller en annan standard som kan komma att ersätta den i framtiden."

Motivering: Ändringen föreslås för att uppdatera kontrollorganets adress samt för att anpassa tillsynsnämnden och dess kontrollorgan i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel och Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019 om livsmedelskvalitet, differentierad kvalitet och direktförsäljning av livsmedel (artikel 36).

5.7 ***Märkning***

Denna ändring gäller avsnitt H ("Märkning") i produktspecifikationen och punkt 3.7 ("Särskilda regler för märkning") i det **nuvarande sammanfattande dokumentet**. Ändringen gäller också punkt 3.6 ("Särskilda regler för märkning") i **förslaget till ett sammanfattande dokument** som har anpassats till strukturen i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014, där punkt 3.3 och 3.4 har slagits samman, vilket innebär att numreringen i det sammanfattande dokumentet kommer att påverkas från och med punkt 3.3 efter det att textens struktur har anpassats.

Punkt 1 har ändrats enligt följande:

Den nuvarande texten

Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso Casín" som är avsedda att konsumeras måste – förutom att de ska uppfylla de märkningsregler som fastställs i lagstiftningen – märkas med ett särskilt numrerat kontrollmärke som garanterar tillverkarens identitet.

har ändrats enligt följande:

Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso Casín" som är avsedda att konsumeras måste märkas med ett särskilt numrerat kontrollmärke som garanterar tillverkarens identitet.

Motivering: Ändringarna föreslås eftersom punkten inte innehåller några obligatoriska bestämmelser som är specifika för den skyddade ursprungsbeteckningen. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

Punkt 3 har ändrats enligt följande:

Den nuvarande texten

"Varumärken, emblem, symboler, reklamsloganer eller någon annan typ av reklam som används på den skyddade produkten får inte användas, inte ens av ägarna själva, i saluföringen av ostar som inte omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen, och de får inte heller användas på ett sätt som kan vilseleda konsumenterna."

har ändrats enligt följande:

"Etiketter för handelsbruk, som är specifika för varje ostfabrik, ska lämnas in till tillsynsnämnden."

Motivering: Ändringarna föreslås på grund av motsvarande anpassning till gällande lagstiftning. Ändringarna påverkar inte produktens egenskaper.

5.8 ***Strykning av nationella lagstiftningskrav***

Strykning av avsnitt I om nationella krav.

Följande akter har upphävts:

— Lag 25/1970 av den 2 december 1970 om vinodling, vin och alkohol.

— Dekret 835/1972 av den 23 mars 1972 om tillämpningsföreskrifter för lag 25/1970.

— Lag 24/2003 av den 10 juli 2003 om vinodling och vin.

— Dekret av den 25 januari 1994 om fastställande av överensstämmelse mellan den spanska lagstiftningen och förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

— **Kungligt** dekret 1414/2005 av den 25 november 2005 om handläggningsförfarandet för ansökningar om införande i gemenskapens register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar samt invändningar mot dessa ansökningar.

Motivering: Det föreslås att avsnitt I i den nuvarande produktspecifikationen stryks i enlighet med artikel 7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel och på grund av upphävandet av nämnda akter.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Queso Casín”

EG-nr: PDO-ES-0178-AM01 – 24.9.2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Queso Casín”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. ***Produkttyp***

Klass 1.3 Ost

3.2. ***Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt***

En fet, mogen ost som framställs av opastöriserad helmjölk från ko genom enzymatisk koagulering samt knådning och kavling. Halvhård till hård konsistens.

Den mogna osten har följande egenskaper:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

— Torrsubstans: minst 57 %

— Lägsta fetthalt i torrsubstans: 45 %

— Lägsta proteinhalt i torrsubstans: 35 %

Fysiska och organoleptiska egenskaper:

— Typ och utseende: halvhård till hård, mogen, medellagrad till lagrad.

— Form: tillplattad oregelbundet rund form, där en sida är märkt med blommönster, geometriska mönster, tillverkarens sigill eller namn. Osten mäter upp till 20 cm i diameter och har en tjocklek på upp till 7 cm.

— Vikt: 150 g–1 kilo.

— Skorpa: slät och tunn. Man kan säga att osten egentligen saknar skorpa eftersom de upprepade kavlingarna gör att osten mognar jämnt och homogent, såväl ut- som invändigt, och resultatet blir en kompakt, homogen, ren, torr eller aningen oljig ost. Färg: djupt krämgul med vitaktiga nyanser. På ovansidan finns tillverkarens sigill i relief.

— Ostmassa: fast, smulig, halvhård till hård, gulaktig till färgen, utan hål men eventuellt med små sprickor. Smular vid skärning. Känns krämig i munnen. Mjuk och homogen konsistens.

— Doft: kraftig.

— Smak: varierar beroende på tillverkningsprocessen och framför allt beroende på hur många gånger ostmassan körts genom kavelmaskinen (*máquina de rabilar*). Ost som bearbetats mycket får en skarp, pikant och kraftig smak och avger en rustik och genomträngande doft som påminner om härsket smör. Ost som bearbetats mindre har samma smakkaraktär, bara lite mildare. Oavsett bearbetningsgrad har osten en kraftig, generös, intensiv och pikant smak som ger en något kärv och skarp eftersmak.

3.3. ***Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)***

A) *Foder*

Fodret till de kor som producerar den mjölk som används för framställning av ”Queso Casín” har sitt direkta ursprung i de naturresurser som finns i området, där bete kompletteras med färskt och konserverat foder samt spannmål och baljväxter.

B) *Råvaror*

Komjölk, mjölksyrabakterier, löpe, salt och eventuellt kalciumklorid.

Den mjölk som används vid framställningen av denna skyddade ost kommer från friska kor av raserna Asturiana de la Montaña (eller Casina), Asturiana de los Valles, Frisona eller korsningar mellan dessa.

3.4. ***Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området***

Alla nödvändiga processer för framställning av ”Queso Casín”, dvs. mjölkproduktion, osttillverkning (koagulering, dränering och kavling), mognadslagring och förpackning, äger rum i det avgränsade geografiska området, som omfattar kommunerna Caso, Sobrescobio och Piloña.

3.5. ***Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser***

Förpackning: För att kvaliteten ska bevaras förpackas osten innan den lämnar ysteriet eller lagringsstället. Skorpan är så tunn och fin att man nästan kan säga att osten saknar skorpa. Osten är därför känsligare för påverkan som kan ge utseendemässiga förändringar och för kontamination.

På grund av att osten i princip saknar skorpa kan den också ätas hel och hållen, vilket alltså gör att den bör förpackas innan den levereras.

Förpackningen ska vara av papper, kartong, trä eller plast som anpassats för livsmedelsändamål, eller av andra material som godkänts av tillsynsnämnden.

3.6. ***Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser***

Förutom den enskilde tillverkarens egen etikett är de skyddade ostarna även försedda med ett specifikt numrerat kontrollmärke som garanterar produktens identitet.

Etiketten på en skyddad ost ska även vara försedd med påskriften ”Denominación de Origen Protegida 'Queso Casín'”, samt produktens unika logotyp. Logotypen är gemensam för samtliga aktörer som säljer ost med skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och finns i fyra olika färger. De fyra varianterna ser ut som följer:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Mjölkproduktion samt tillverkning, lagring och paketering av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Casín” sker i ett geografiskt avgränsat område som ligger i regionen Asturiens södra del, närmare bestämt i södra Asturiens centrala och östra del. Detta geografiska område omfattar kommunerna Caso, Sobrescobio och Piloña.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. ***Specifika uppgifter om det geografiska området***

Det aktuella geografiska området ingår i centrala till östra Asturiens bergsområde, vars landskap karaktäriseras av trånga dalgångar som löper genom vidsträckta klippiga bergsmassiv. Det är ett utpräglat bergsområde med ett landskap som till största delen består av branta sluttningar. De medelhöga höjderna finns kring ett låg- och slättlandsområde i områdets mitt, som utgör en del av det lågland innanför kusten som går i öst–västlig riktning. Detta lågland utgör även flodbädd åt floden Piloña, som tillsammans med Alto Nalón utgör de två viktigaste vattendragen i området.

Med undantag för de högst belägna bergsområdena har detta område ett tempererat kustklimat med ett milt men ihållande regn under hela året och med endast små temperaturvariationer.

Dalgångarna och flodområdena omges av höga berg och är därför ofta inhöljda i dimma. Sammantaget gör detta att området har ett kraftigt reducerat antal soltimmar per år.

När det gäller växtlivet karaktäriseras området av ett stort antal ängs- och betesmarker, men även av vidsträckta skogs- och buskmarker samt av klippterräng i de brantaste sluttningarna.

De intressantaste arterna i ängs- och betesmarkernas flora hör till familjerna gräs och ärtväxter.

Så ser alltså förhållandena ut där man använder sig av den framställningsmetod som krävs för tillverkning av ”Queso Casín”, en metod som svarar mot behovet att hitta säkra och hållbara konserveringsformer i ett område med ett milt klimat med mycket regn och moln och därmed hög luftfuktighet som försvårar torkningsprocessen för den ystade osten.

Det var så som den speciella tekniken med kavling uppstod. Denna teknik gör det även möjligt att blanda samman flera olika mindre ystningar till en enda ostmassa. Genom att upprepa kavlingsprocessen erhålls en torrare och mer kompakt ostmassa som ger en hållbarare produkt. Kavlingen ger dessutom en homogenare inarbetning av saltet och en jämnare fördelning av de mikroorganismer som bildas vid syrningen och som gör att osten mognar på rätt sätt och ger osten dess karaktäristiska organoleptiska egenskaper.

Kavlingen skedde för hand fram till dess att en maskin togs fram för detta ändamål. Denna kavelmaskin (*mesa de rabilar* eller *máquina de rabilar*) ser ut som en variant av de traditionella bageriernas kavelmaskiner, dvs. en *bregadora* eller *bregadera*, och användes av hela byn under ”kavlingsdagarna” (*los diis d'amasar*) för att utnyttja de knappa resurserna så effektivt så möjligt och för att underlätta tillverkningen, som var mycket arbetskrävande.

Vid detta arbetsmoment bearbetades halvfärdig ostmassa (*gorollos*) och ostar från olika producenter, som det var viktigt att kunna hålla isär. Man löste detta problem genom att märka varje bit med en särskild stämpel så att dess ägare lätt kunde identifieras. Den halvfärdiga ostmassan i form av *gorollos* märktes med ett cylinder- eller spolformat träredskap (*ochavau*) med enkla symboler i ändarna. Varje gorollo märktes lika många gånger som den hade kavlats. För den redan färdiga osten användes ett redskap som kallas *marcu* eller *cuñu*, även detta av trä men större och mer arbetat. Det hade flera olika märkningsreliefer som användes för att dekorera och märka osten. I praktiken fungerar en *marcu* som en stämpel med vars hjälp varje tillverkares sigill stämplas in.

Denna bearbetningsmetod, och i synnerhet kavlingen, är fortfarande unik för denna typ av ost, antagligen på grund av att metoden är så komplex. Traditionen har framför allt bevarats tack vare kvinnorna, som är de som tillverkat osten för familjens behov, och tack vare entusiasmen hos en tillverkare som, under lång tid, var den enda som marknadsförde och sålde produkten på olika mässor och marknader för traditionella produkter runt om i Asturien och i övriga Spanien. Samarbetet med olika grupper för landsbygdsutveckling i området har också spelat en viktig roll.

5.2. ***Specifika uppgifter om produkten***

”Queso Casín” får sitt speciella utseende på grund av den relief med den enskilde tillverkarens sigill som täcker ovansidan av varje ost och anbringas med hjälp av ett slags stämpelredskap (*marcu*).

Andra särskilda egenskaper hos denna ost är den oregelbundna runda formen, den mycket tunna och fina, nästan obefintliga skorpan som går i ett med resten av osten, kavlingen av ostmassan, ostens distinkta och genomträngande smak och doft som förstärks genom bearbetningen i kavelmaskinen samt ostens speciella sammansättning som gör den till en av de mest proteinrika ostarna i Spanien och kanske i hela världen, och en ost med mycket lågt vätskeinnehåll.

Denna ost är unik för sitt område – inte ens i angränsande kommuner produceras något liknande. De bergskedjor som utgör gräns mellan Caso och kommunen Ponga utgör således även en gräns mellan två olika ostar som är typiska för Asturien, nämligen Casín-osten och Los Beyos-osten.

Ostens historia visar på vilken viktig roll ”Queso Casín” har haft och har.

I sin bok *En el país de los 100 quesos*, som gavs ut i Barcelona 2000, framhåller Enric Canut att den tillverkningsprocess och de ålderdomliga redskap som används för att framställa ”Queso Casín” tyder på att denna ost kan vara en av de äldsta i Spanien.

I området finns skriftliga belägg för denna ost ända från 1300-talet. ”År 1328, då Doña Gontrodo var abbedissa, utarrenderades gården tillhörande San Salvador de Sobrecastiello på sju år till ett pris av 70 *maravedís*, att erläggas den 1 september varje år, samt tolv hårdostar, att erläggas varje S:t Martins dag i november”.

Och för år 1341 anges på liknande sätt: ”… samt tolv fina matlagningsostar …”.

Osten omnämns även av Jovellanos (1700-talet), i Madoz geografiska lexikon (*Diccionario Geográfico de Madoz*) som gavs ut i början av 1800-talet och i Dionisio Martín Ayusos verk *Curso de Agricultura Elemental* från slutet av 1800-talet.

I verket *Asturias* av Octavio Bellmut och Fermín Canella (Gijón 1900) omnämns osten som en av de mest berömda, även utanför Asturien och Caso. Osten omnämns även i det jordbrukstekniska verket *Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial* av F. Requejo och M. Tortosa (Madrid 1903).

I sin bok *Comer en Asturias* (Madrid 1980) nämner Eduardo Méndez Riestra ”Queso Casín” bland de ostar som produceras i Asturien, precis som Carlos Mero González i sin *Guía Prática de los quesos de España* (Madrid 1983) och Simone Ortega i sin *Tabla de quesos españoles* (Madrid 1983).

I sin bok *El Gran Libro de la Cocina Asturiana* lyfter kemisten och författaren J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) fram ”Queso Casín” som den mest typiska osten för mellersta och södra Asturien.

5.3. ***Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB)***

Den kuperade terrängen har varit den avgörande faktorn för att man skulle använda överskottsmjölken till att göra ost av. De dåliga kommunikationerna innebar att det enda sättet att ta tillvara mjölken var att kärna smör eller ysta ost av den.

Flera olika naturliga omständigheter har tillsammans gjort att detta speciella sätt att göra ost har vuxit fram. Terrängen har varit gynnsam för framväxten av ett kulturlandskap bestående av dels låglänta ängsmarker, dels betesmarker uppe i bergen, och även för en ovanligt artrik flora, vilket i sin tur har haft direkt betydelse för framställningen av foder för mjölkdjursbesättningarna, en verksamhet som bedrivs på traditionellt vis.

Klimatet, dvs. den milda och rika nederbörden under hela året såväl som de milda temperaturerna och det inte alltför starka solskenet ger ideala förutsättningar för egen foderproduktion och för att fortsätta hålla boskapen ute på bete.

All mjölk som används för framställning av ”Queso Casín” kommer från kor som i princip går ute på bete året om på ängar och betesmarker i området.

Det var forna tiders boskapsägare som först började med osttillverkningen och som utvecklade ett system för tillverkningen som var anpassat till de krav och villkor som miljön i området ställde. Syftet var att öka hållbarheten hos en färskvara med mycket begränsad hållbarhet, och resultatet blev en hel rad unika ostsorter vars egenskaper till syvende och sist har sitt ursprung i eller bestäms av ett antal naturliga faktorer och en speciell framställningsmetod.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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