

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 321/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„QUESO CASÍN”****NR WE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008**

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Queso Casín”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 – Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Pełnotłusty, twardy lub półtwardy dojrzwały ser wytwarzany z pełnego, niepasteryzowanego mleka krowiego w drodze koagulacji enzymatycznej i wyrabiania powstałej masy.

Mleko stosowane do wytwarzania tych serów z chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzi od zdrowych krów ras Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles oraz Frisona i ich krzyżówek.

Ser w postaci dojrzalej posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyko-chemiczne:

minimalna zawartość suchej masy: 57 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 45 %

minimalna zawartość białka w suchej masie: 35 %

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Rodzaj i wygląd: od twardego do półtwardego, dojrzały do stanu faktury suchej lub półsuchej.

Postać: kształt nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny, z jednej strony zamieszczone oznaczenia przedstawiające motywy kwiatowe, figury geometryczne, symbole lub nazwę producenta. Średnica około 10–20 cm i wysokość 4–7 cm.

Waga: od 250 do 1 000 gramów.

Skórka: delikatna, cienka i prawie nieistniejąca, ponieważ po wielokrotnym wyrobieniu ser dojrzewa w sposób jednolity, w takim samym stopniu wewnątrz, jak i na zewnątrz. Zarówno jego część zewnętrzna, jak i wewnątrz stanowią zwartą, związaną masę – czystą, suchą i lekko natłuszczoną. Ser ma barwę ciemno-kremowo-żółtą z odcieniem białej. Na górnej części ma naniesiony indywidualny znak producenta w formie płaskorzeźby.

Struktura: zwarta, krucha, od twardej do półtwardej, o żółtawej barwie, bez oczek, aczkolwiek mogą występować drobne rysy. Kruszy się przy krojeniu. Dla podniebienia daje takie samo odczucie jak masło. Konsystencja sera jest jednorodna i ser odkształca się plastycznie.

Zapach: wyrazisty i intensywny.

Smak: zależy od metody wytwarzania, zwłaszcza od liczby procesów wyrabiania w mieszarce: w przypadku intensywnego wyrabiania ser jest gorzki, pikantny, o wyrazistym smaku, do którego trzeba się przekonać, nacechowany przenikliwym prostym zapachem przyprawianego w miarę upływu czasu masła; w przypadku mniej intensywnego procesu wyrabiania smak sera jest taki sam, jedynie mniej wyrazisty. W każdym wypadku smak sera jest intensywny, wyraźny, utrzymujący się, pikantny, lekko gorzki w tylnej części jamy ustnej i pozostawiający silny posmak.

Właściwości mikrobiologiczne:

dostosowane do wymogów wynikających z obowiązujących przepisów.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mleko krowie, fermenty mlekowe, chlorek wapniowy, chymozyna (podpuszczka) i sól.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Pasza dla krów dających mleko stosowane jako surowiec do wytwarzania „queso Casín” opiera się bezpośrednio na naturalnych zasobach danego obszaru, gdzie bydło przebywa na pastwiskach praktycznie przez cały rok i dodatkowo podaje mu się siano oraz świeżą paszę z własnego gospodarstwa rolnego producenta, stosując cykl naprzemiennie z wypasem na pastwiskach. Stada są zasadniczo tradycyjne, nieliczne i przywiązane do danego obszaru, na którego pastwiskach można je zobaczyć niemalże przez cały rok.

Ich pasza pochodzi zatem z określonego obszaru geograficznego. W wyjątkowych sytuacjach, gdy pasza z własnego gospodarstwa rolnego producenta jest nieosiągalna, racje żywnościowe można uzupełniać niewielką ilością zbóż i roślin strączkowych produkowanych na zewnątrz.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie – aby zapewnić jakość produktu, pakuje się go w pomieszczeniach, w których został wytworzony lub dojrzewał przed udostępnieniem go w celu dystrybucji, ponieważ z uwagi na delikatną, cienką i prawie nieistniejącą skórkę ser jest bardziej podatny na zanieczyszczenie i zmianę wyglądu zewnętrznego.

Ponadto z tych samych przyczyn ser można spożywać w całości, w związku z czym musi być wcześniej pakowany.

Dozwolone materiały, z których może być wykonane opakowanie sera, to papier, karton, drewno lub tworzywo sztuczne dopuszczone do stosowania w przypadku środków spożywczych lub do innych zastosowań zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykietowanie zostanie dostosowane do ogólnych zasad regulujących kwestie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych. Oprócz indywidualnej etykiety każdego producenta sery z chronionym oznaczeniem będą opatrzone określoną, numerowaną etykietą drugorzędą w celu zapewnienia możliwości identyfikacji produktu.

Na etykiecie serów z chronionym oznaczeniem powinien być w sposób widoczny umieszczony napis „Denominación de Origen Protegida »Queso Casín«” – oraz logo, które będzie ujednolicone, ale wszystkie podmioty wprowadzające sery z ChNP do obrotu będą miały do wyboru cztery opcje kolorystyczne tego logo, które przedstawiono poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Określony obszar geograficzny do celów produkcji mleka oraz wytwarzania, dojrzewania i pakowania serów „Queso Casín” z ChNP znajduje się na południu Asturii, dokładnie w jej części środkowo-wschodniej. Miasta znajdujące się w tym obszarze geograficznym to Caso, Sobrescobio i Piloña.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Jest to obszar położony w środkowo-wschodniej części gór Asturii, których krajobraz charakteryzują wąskie doliny oddzielone skalistymi grzbietami górskimi. Górzysty charakter obszaru oznacza, że w większości dominują tam strome zbocza. Średnio wysokie wyniesienia zbiegają się w środkowej równinie położonej poniżej poziomu morza, stanowiącej część depresyjnego obszaru poprzedzającego strefę przybrzeżną, rozciągającą się od wschodu do zachodu i pełniącą rolę koryta rzeki Piloña. Rzeka ta oraz Alto Nalón to dwie największe rzeki na danym obszarze.

Oprócz najwyższych szczytów górskich obszar cechuje klimat oceaniczny z umiarkowanymi opadami deszczu utrzymującymi się przez cały rok oraz średnimi wahaniami temperatury.

Taki krajobraz nacechowany dolinami czy dorzeczami charakteryzują gęste i utrzymujące się mgły. Wszystkie te procesy skutkują znacznym ograniczeniem światła słonecznego w ciągu całego roku.

Krajobraz roślinny charakteryzuje się tam występowaniem licznych łąk wykorzystywanych celem pozyskania siana i w charakterze pastwisk, jak również rozległych lasów i zarośli oraz wystających skał na najbardziej stromych zboczach.

Najbardziej interesujące gatunki porastające łąki to te z rodzin traw i roślin strączkowych.

W takich właśnie warunkach opracowano technikę wytwarzania sera „Casín”, odpowiadając na konieczność znalezienia bezpiecznych i trwałych metod konserwowania żywności na obszarze, na którym przewaga deszczowych i pochmurnych dni skutkuje wysoką wilgotnością powietrza utrudniającą suszenie masy serowej wytwarzanej ze zsiadłego mleka.

„Wyrabianie” pojawiło się jako zwyczajowy i jedyny sposób związania różnych małych cząstek masy serowej w jednym kawałku. W wyniku wielokrotnego powtarzania tego procesu powstaje bardziej sucha i zwarta masa, z której można otrzymać produkt o dłuższej trwałości. Ponadto umożliwiło to dodanie soli do jednolitej masy oraz równo rozproszonych mikroorganizmów, które pojawiały się w trakcie fermentacji, ułatwiając tym samym konieczne dojrzewanie, natomiast to wszystko nadawało produktowi szczególne cechy organoleptyczne.

Wyrabianie odbywało się ręcznie do czasu opracowania do tego celu specjalnego mechanizmu, czyli mierzarki lub stołu, który najwyraźniej powstał przez dostosowanie narzędzia stosowanego do tradycyjnego wypieku chleba, znanego pod nazwą „bregadora” lub „bregadera”, i który wykorzystywano zbiorowo – „diis d’amasar” – tak, aby zapewnić rentowność trudno dostępnych materiałów oraz udoskonalić proces wytwarzania, pomimo że nadal był pracochłonny.

Praca polegała na przetwarzaniu półprzetworzonej masy serowej („gorollus”) i serów od różnych wytwórców, które musiały się od siebie różnić. Rozwiązaniem było umieszczenie na każdym kawałku charakterystycznego oznakowania, które umożliwiała szybką i łatwą identyfikację właściciela. Do znakowania półprzetworzonej masy serowej stosowano cylindryczne lub wrzecionowate drewniane narzędzie z prostymi symbolami umieszczonymi na końcach – znane pod nazwą „ochavau”, nanosząc jedno oznakowanie na każdej wytworzonej masie. Do znakowania gotowych serów używano „marcu” lub „cuñu”. Było to większe i bardziej złożone narzędzie drewniane z różnymi ozdobnymi znakami stosowanymi w celu identyfikacji producenta. Obecnie „marcu” powszechnie zawiera nazwę producenta.

Prawdopodobnie z uwagi na złożoność tej metody wytwarzania – zwłaszcza na proces wyrabiania – stanowi ona wyłączną ochronę tej odmiany sera. Podstawowym czynnikiem, który przyczynił się do jej zachowania, była praca kobiet wytwarzających onegdaj ten ser do spożycia w domach, jak również zapal jedynej producentki, która obecnie wystawia i wprowadza ten produkt do obrotu na targach i rynkach w całej Asturii oraz w pozostałych regionach Hiszpanii. Innym ważnym czynnikiem była współpraca lokalnych grup działających na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Casín” można rozpoznać po jego osobliwym wyglądzie, jaki nadaje mu oznakowanie z anagramem każdego producenta, naniesionym przy pomocy matrycy („marcu”) na całą górną powierzchnię każdego sera.

Szczególny charakter tego sera można opisać, jak następuje: nieregularny, dyskoidalno-cylindryczny kształt; delikatna, cienka i prawie nieistniejąca skórka, zwarta z masą wewnętrzną; wyrobiona struktura; wyrazisty i ostry smak oraz zapach, których intensywność rośnie przy każdym wyrabianiu masy serowej w mieszarce; skład, za sprawą którego jest to jeden z najbardziej suchych i bogatych w białko serów w Hiszpanii (i na świecie).

Ser ten całkowicie różni się od innych wytwarzanych odmian sera, również od tych wytwarzanych w sąsiednich gminach. Granicę Caso z gminą Pongo wytycza szereg pasm górskich, które wyznaczają również różnice między dwoma rodzajami klasycznych serów asturyjskich – „Casín” oraz serem z Los Beyos – i ten fakt ma w tym przypadku szczególne znaczenie.

Badania historyczne dostarczają pisemnych dowodów potwierdzających znaczenie sera „Casín”.

W wydaniu „En el país de los 100 quesos” („W krainie 100 serów”), Barcelona 2000 r., Enric Canut wyraża przekonanie, że „sposób wytwarzania sera Casín oraz stosowane do tego celu proste narzędzia mogą sprawiać, że jest to jeden z najstarszych serów w Hiszpanii”.

Pisemne relacje ludności z danego obszaru na temat tego sera sięgają XIV wieku. „Matka przełożona Doña Gontrodo za dzierżawę *mansos* w San salvador de Sobrecastello w 1328 r. przez siedem lat płaciła 70 *maravedís* każdego pierwszego dnia września, natomiast za »wyrobione sery« uiszczala opłatę zawsze w dniu święta Świętego Marcina przypadającego w listopadzie.”

Zapiski z 1341 r. mówią o „dobrych wyrabianych serach.”

Wzmianki na temat tego sera znajdują się również w zapiskach Jovellanos (z XVIII wieku); w „Diccionario Geográfico de Madoz” („słownik geograficzny Madoza”), opublikowanym na początku XIX wieku, jak również w „Curso de Agricultura Elemental” („Podręcznik o podstawach rolnictwa”) autorstwa Dionisio Martína Ayuso, opublikowanym pod koniec XIX wieku.

W „Asturias” autorstwa O. Bellmuta i Fermina Canella- (Gijón, 1900 r.) o serach z Caso pisze się, że są to jedne z najsłynniejszych serów, które wykroczyły poza granice Asturii. W tym samym duchu sery te pojawiają się w „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial” autorstwa F. Requejo y M. Tortosa (Madryt, 1903 r.).

Eduardo Méndez Riestra w swojej książce „Comer en Asturias” („Jedząc w Asturii”) (Madryt, 1980 r.) umieszcza ser „Casín” wśród serów wytwarzanych w Asturii, tak samo jak Carlos Mero González w swojej pozycji „Guía Práctica de los quesos de España” („Praktyczny przewodnik po hiszpańskich serach”) (Madryt, 1983 r.) oraz Simone Ortega w „Tabla de quesos españoles” („Stół z hiszpańskimi serami”) (Madryt, 1983 r.).

W „El Gran Libro de la Cocina Asturiana” („Wielka książka kucharska potraw asturyjskich”) autorstwa chemika i pisarza J.A. Fidalgo Sáncheza (Gijón, 1986 r.) znajduje się stwierdzenie, że ser „Casín” jest najbardziej reprezentatywnym serem środkowo-południowego regionu Asturii.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Górzyste ukształtowanie terenu było podstawowym czynnikiem warunkującym produkcję sera z nadmiaru mleka z uwagi na ograniczenia spowodowane słabą komunikacją, które oznaczały, że mleko można było wykorzystywać wyłącznie do wytwarzania sera i masła.

U podłoża wytwarzania tego rodzaju sera leżały wszystkie naturalne uwarunkowania razem. Z jednej strony ukształtowanie terenu, za sprawą którego krajobraz jest nacechowany nisko położonymi łąkami i pastwiskami ze skrajnie zróżnicowaną roślinnością i wegetacją, które z kolei bezpośrednio wpływają na żywienie bydła mlecznego i umożliwiają wykorzystanie tych zasobów przy pomocy tradycyjnych metod.

Z drugiej strony klimat i częste łagodne opady przez cały rok, brak światła słonecznego i umiarkowane temperatury dają idealne warunki do lokalnej produkcji paszy i wypasu bydła na pastwiskach.

Mleko wykorzystywane do wytwarzania sera „Casín” w całości pochodzi od krów, które regularnie wypasa się na łąkach i pastwiskach pokrywających dany obszar przez cały rok.

Pierwszymi wytwórcami tego sera byli dawni rolnicy, którzy opracowali metodę wytwarzania, uwzględniając ograniczenia wynikające z uwarunkowań środowiskowych na danym obszarze, wymagających wydłużenia czasu, przez który można przechowywać łatwo psujący się produkt, dając tym samym początek jedynej w swym rodzaju odmianie sera, którego cechy charakterystyczne wynikają z połączenia uwarunkowań naturalnych ze szczególną metodą wytwarzania oraz są od tych czynników uzależnione.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf
