

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2010/C 321/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„QUESO CASÍN“

č. ES: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Název:**

„Queso Casín“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.3 – Sýry

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Tučný zralý sýr vyrobený ze syrového plnotučného kravského mléka, enzymatickým srážením a hnětením polotvrdého nebo tvrdého těsta.

Mléko použité pro výrobu sýrů pochází od zdravých krav z oblasti Asturie plemen Asturiana de la Montaña, Casina, Asturiana de los Valles, Frisona a jejich kříženců.

Hlavní vlastnosti sýra po dokončení zrání jsou:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Minimální sušina 57 %

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Minimální tuk v sušině 45 %

Minimální protein v sušině 35 %

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: tvrdý nebo polotvrdý sýr, polozralý až zralý.

Tvar: nepravidelný cylindrický a kruhový tvar, na jedné straně vyryté květinové, geometrické motivy nebo symboly či název výrobce. Průměr 10–20 cm a výška 4–7 cm.

Hmotnost: mezi 250 a 1 000 gramy.

Kůra: hladká, jemná, lze říci, že sýr je téměř bez kůry, protože následkem několika po sobě jdoucích hnětení dochází k jednotnému a paralelnímu zrání uvnitř i na povrchu. Vnitřek i kůra tvoří kompaktní a spojitou hmotu. Kůra je čistá, suchá nebo lehce mazlavá a má tmavě žlutou krémovou barvu s bílým odstínem. Na horní straně má vytlačenou pečeť daného výrobce.

Sýrová hmota: pevná, drobná, polotvrdá až tvrdá, nažloutlé barvy, bez otvorů, i když může vykazovat trhliny. Při krájení se drolí. V ústech má sýr máslovou strukturu. Homogenní a tvárná konzistence.

Vůně: silná a intenzivní.

Chuť: závisí na způsobu výroby, především na tom, kolikrát se sýrová hmota prohněte pomocí speciálních válečků; sýr, který byl nejvíce prohněten, má ostrou, pikantní, silnou chuť, pro osoby neznalé až nezvyklou, a má pronikavou a rustikální vůni uleželého másla; méně hnětený sýr má stejnou chuť, ale s nižší intenzitou. Sýr má nicméně vždy silnou, plnou a stálou chuť, pikantní a lehce nahořklou, která v ústech dlouho přetrvává.

Mikrobiologické vlastnosti:

Přizpůsobí se požadavkům dle platných předpisů.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Kravné mléko, mléčné kultury, chlorid vápenatý, syřidlo a sůl.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Pro krmení chovaného skotu, který je zdrojem mléka používaného jako základní surovina pro výrobu sýra „Queso Casín“, se přímo využívají přírodní zdroje uvedené zeměpisné oblasti, tedy pastviny přístupné po celý rok, doplněné o čerstvou a silážovanou píci vlastní výroby, s obnovením střídavého systému využívání pastvin. Jde především o tradiční chovy skotu s nízkým počtem kusů ve stádu, vázané na dané teritorium, kde se skot běžně pase prakticky po celý rok venku na pastvinách.

Krmivo pochází z dané oblasti. Výjimečně se v období nedostatku krmiva z vlastních zdrojů v důsledku nepříznivých klimatických podmínek může doplnit o malé množství obilnin a luštěnin z vnějších zdrojů.

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

—

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení, atd.:

Aby se uchovala kvalita produktu, balí se produkt před jeho expedicí přímo v sýrárnách nebo v provozech zrání, protože vzhledem k tomu, že kůra tohoto sýra je jemná a hladká (sýr je prakticky bez kůry) je více náchylná k porušení, což by mohlo vyvolat změny vnějšího vzhledu a způsobit kontaminaci sýra.

Kromě toho, a ze stejného důvodu jako je uvedeno výše, se tento produkt může konzumovat celý včetně kůry, a proto je nutné jej před expedicí zabalit.

Povolené materiály k balení jsou papír, karton, dřevo nebo plast používané v potravinářství nebo jiné, které byly schváleny regulační radou.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označování formou etiket se řídí Všeobecnou normou pro označování, úpravu a publicitu. Chráněné sýry jsou kromě vlastní etikety každého výrobce označeny zadní číslovanou a specifickou etiketou, která garantuje totožnost produktu.

Na etiketách chráněných sýrů musí být viditelně uveden nápis – Denominación de Origen Protegida „Queso Casín“ (chráněné označení původu „Queso Casín“) – a logo, které je pro všechny distributory sýrů s CHOP jednotné a může být provedeno ve čtyřech různých barvách. Etikety jsou uvedeny níže.



### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Vymezená zeměpisná oblast, v které dochází k produkci mléka, jeho zpracování, zrání a balení sýra chráněného označením CHOP „Queso Casín“, se nachází v jižní části Asturie, konkrétně v její střední a východní oblasti. Tuto zeměpisnou oblast tvoří obce Caso, Sobrescobio a Piloña.

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

#### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast je definována svojí příslušností k oblasti horského masivu, která se nachází ve střední a východní části Asturie. Jsou pro ni příznačná úzká údolí oddělená rozsáhlými skalnatými vrcholky hor. Na většině území této hornaté krajiny převládají prudké svahy. Středně vysoké hory přechází do centrální roviny, jež je součástí pobřežní nížiny, která prochází krajem z východu na západ a vytváří prostor pro řečiště řeky Piloña, která je společně s řekou Alto Nalón nejdůležitějším tokem v uvedené oblasti.

S výjimkou nejvyšších horských vrcholků se toto území vyznačuje mírným přímořským klimatem, s mírnými, ale dlouho trvajícím dešti po celý rok a s malými teplotními výkyvy.

Charakter údolí a říčních povodí obklopených horskými masivy je příčinou častých mlh, které se zadržují nad danou oblastí. Uvedené klimatologické znaky jsou důvodem nízkého slunečního svitu během roku.

Pro vegetaci je typická hojnost luk, kde se pěstuje tráva na seno, a pastviny, dále pak velmi rozsáhlé oblasti lesů a křovin a vysokohorské porosty na nejstrmějších srážech.

Nejzajímavější vegetační druhy, které pokrývají louky a pastviny, patří do rodiny travin a motýlokvetých rostlin.

V těchto podmínkách se rozvíjí sýrařská technika zpracování a výroby sýra „Queso Casín“, která si klade za cíl dosažení bezpečného a trvanlivého uchování sýra v oblasti, kde mírné teploty a převaha deštivých a oblačných dní způsobují vysokou vlhkost, která znesnadňuje proces sušení sýřeniny vzniklé po vysrážení mléka.

Díky tomu zde vzniklo „hnětení“ jako tradiční a jediný systém výroby, který spočíval ve spojování několika sýřenin malé velikosti do jednoho kusu. Opakováním tohoto procesu vznikala sušší a kompaktnější hmota a výsledkem byl trvanlivější produkt. Hnětení kromě toho umožňovalo přidávat stejnoměrně sůl a jednotně promíchat mikroorganismy, které vznikají při fermentaci a které umožňují rovnoměrné zrání, což dodává produktu specifické organoleptické vlastnosti.

Proces výroby byl ruční až do okamžiku, kdy se pro tento účel vyvinul specifický mechanismus. Jde o stůl nebo stroj pro hnětení a mísení, který vznikl přizpůsobením „hnětače“, nástroje používaného v tradičním pekařství, který byl používán společně občany vesnice při „dnech hnětení“, aby se co nejlépe využily skromné materiální prostředky a urychlila se výrobní fáze, která i přesto byla velmi pracná.

Při těchto pracovních postupech se pracovalo s polohotovými sýreninami („gorollus“) a se sýry od různých výrobců, které bylo třeba rozlišit. Řešením bylo označit každý kus charakteristickou značkou, která umožňovala rychle identifikovat vlastníka. V případě sýrenin se k tomu účelu používalo dřevěné zařízení zvané „ochavau“, cylindrického nebo větvenovitého tvaru, na jehož koncích byly jednoduché symboly, které se otiskly do sýrenin tolikrát, kolikrát byly prohněteny. Na hotový sýr se používalo razidlo se značkou nebo pečetí, také ze dřeva, ale větší a složitější, s množstvím otisků, které se používaly za účelem dekorace a identifikace produktu. V současnosti se běžně používá jako značka anagram každého výrobce.

Tento systém výroby, a zvláště pak hnětení, se pravděpodobně z důvodu složitosti procesu výroby tohoto sýra používá výlučně i v dnešní době. K zachování této výrobní tradice přispěla především práce žen, které ho vyrábějí pro domácí spotřebu a dále pak nadšení jedné výrobny, která v současnosti tento produkt vystavuje a obchoduje na veletrzích a tržističích s tradičními produkty v asturijské zeměpisné oblasti a na tuzemském trhu. Neméně důležitá je spolupráce skupin, které jsou členy oblastního farmářského sdružení pro rozvoj venkova „Desarrollo rural“.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Sýr „Queso Casín“ charakterizuje zvláštní vzhled, který mu dodává pečeť s anagramem každého výrobce, vyražená razidlem na horní straně každého kusu a pokrývající celou plochu.

Na specifickém vzhledu tohoto sýra se podílí také jeho nepravidelně cylindricko kulatý tvar. Jeho kůra je jemná a hladká, téměř neznatelná, a tvoří kompaktní hmotu s vnitřním sýrem. Několikrát prohnětená sýrová hmota, silná a přetrvávající vůně a chuť, které se násobí tak, jak sýrenina prochází strojem na hnětení, a složení činí z toho sýra jeden ze španělských i světových sýrů, které obsahují nejvíce proteinů a zároveň mnohem nižší vlhkost.

Tento sýr je zcela odlišný od všech ostatních vyrobených druhů včetně těch, které se vyrábějí v okolních obcích. V tomto smyslu hraje významnou roli hranice obce Caso s obcí Ponga, která je vymezena řadou horských masívů, jež představují dělicí čáru mezi dvěma typy klasických asturijských sýrů, „Casín“ a „Beyos“.

O významu sýru „Queso Casín“ existují záznamy v historických archívech.

Enric Canut ve své knize „En el país de los 100 quesos“ („V zemi 100 sýrů“), Barcelona 2000, tvrdí, že sýr „Queso Casín“ je vzhledem ke způsobu zpracování a použití rustikálních nástrojů snad jeden z nejstarších sýrů v Evropě.

Písemná svědectví o tomto sýru, která byla nalezena v konkrétních osadách této oblasti, pocházejí ze 14. století. „Za časů abatyše Gontrodo, v roce 1328, byla propachtována půda patřící k San salvador v Sobrecastiello na šest let za cenu 70 maravedí, splatných vždy k 1. září, a dvanáct sýrů, které měly být odevzdány vždy na svátek svatého Martina v listopadu ...“.

V roce 1341, tamtéž, „dvanáct dobrých sýrů ...“

Odkazy na tento sýr se nacházejí také v dokumentech psaných asturijským spisovatelem a politikem Jovellanosem (18. století), v Madozově geografickém slovníku vydaném na počátku 19. století a v knize o základech zemědělství „Curso de la agricultura elemental“ od Dionisia Martína Ayusa publikované na konci 19. století.

V knize „Asturias“ od O. Bellmuta a Fermina Canelly (Gijón 1900) je zmínka, že mezi nejslavnější sýry, které se rozšířily za hranice Asturie, patří sýr z obce Caso. Ve stejném duchu je i zmínka v knize „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ („Základy zemědělství a zemědělské techniky“) od F. Requejy a M. Tortosy (Madrid 1903).

V knize „Comer en Asturias“ („Jíst v Asturii“) (Madrid 1980) zmiňuje Eduard Méndez Riestra sýr „Queso Casín“ jako jeden ze sýrů vyráběných v Asturii, obdobně jako Carlos Mero González ve svém průvodci „Guía Práctica de los quesos de España“ („Praktický průvodce po španělských sýrech“) (Madrid 1983) a Simone Ortega v přehledu „Tabla de quesos españoles“ („Tabulka španělských sýrů“) (Madrid 1983).

Velká kniha o asturijské kuchyni „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ od chemika a spisovatele J. A. Fidalgy Sáncheze (Gijón 1986) uvádí, že sýr „Queso Casín“ je nejrepresentativnějším sýrem střední a jižní oblasti Asturie.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Členitá orografie je rozhodujícím faktorem, který hrál roli při využití přebytků mléka pro výrobu sýra, neboť nedostatek komunikací umožňoval využívat mléko pouze pro výrobu sýrů a másla.

Přírodní faktory ve svém celku podmínily rozvoj výroby tohoto specifického druhu sýra. Orografický charakter krajiny plné luk v nízkých oblastech a pastvin v oblastech horských spolu s neobyčejnou rozmanitostí flóry a vegetace mají přímý vliv na krmení mléčného skotu a využití těchto zdrojů tradičním způsobem.

Klima bohaté na hojné, mírné a pravidelné srážky po celý rok s nízkým slunečním svitem a mírnými teplotami tvoří vhodné prostředí pro vlastní pěstování krmiva a pro trvalý pobyt stád na pastvinách.

Veškeré mléko používané pro výrobu sýru „Queso Casín“ pochází od krav, které se pasou pravidelně po celý rok na loukách a pastvinách definované zeměpisné oblasti.

Byli to první výrobci, původní chovatelé krav, kteří určili systém výroby a přizpůsobili ji místním podmínkám, aby prodloužili dobu skladování a uchování produktu, který podléhá zkáze, čímž vytvořili unikátní druh sýra, jehož vlastnosti jsou dané souborem přírodních faktorů a zvláštním způsobem zpracování.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)