

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2010/C 321/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "QUESO CASÍN"

EY-N:o: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

SMM ( ) SAN ( X )

## 1. Nimi:

"Queso Casín"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

## 3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.3 Juustot

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Täysrasvainen, kypsytetty, puolikova tai kova juusto, joka on valmistettu lehmän täysrasvaisesta raakamaidosta entsymaattisesti koaguloimalla ja juustomassaa vaivaamalla.

Alkuperänimityksellä suojattavien juustojen valmistukseen käytetään maitoa, jota saadaan terveistä Asturiana de la Montaña o Casina-, Asturiana de los Valles- ja Frisona-rotuisista lehmistä sekä niiden risteytyksistä.

Juuston kypsyttyä sen ominaisuudet ovat seuraavat:

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Kuiva-aineen vähimmäispitoisuus 57 %,

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Rasvaa kuiva-aineen vähimmäispitoisuudesta 45 %,

Valkuaisainetta kuiva-aineen vähimmäispitoisuudesta 35 %.

Fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Tyyppi ja jalostusaste: Kovasta puolikovaan, kypsytetty puolikovasta kovaksi.

Muoto: Epäsäännöllinen lieriömäinen kiekko, jonka toiselle puolelle on painettu kukka-aiheisia tai geometrisia kuvioita, symboleja tai valmistajan nimi. Halkaisija 10–20 cm, korkeus 4–7 cm.

Paino: 250–1 000 g.

Kuori: Sileä ja ohut; käytännössä juusto on kuoreton, sillä massaa vaivataan useita kertoja peräkkäin, minkä ansiosta juusto kypsyy tasaisesti ja samanaikaisesti sekä sisältä että päältä, ja sen pinta ja sisäosa muodostavat kiinteän ja tiiviin, puhtaan, kuivan ja hieman rasvaisen massan. Juusto on väriltään tumman kermankeltainen, ja siinä on valkeaan vivahtavia sävyjä. Juuston yläpinnassa on kohokuviona kunkin valmistajan leima.

Massa: kiinteä, mureneva, puolikovasta kovaan, väriltään kellertävä; koloja ei ole, mutta mahdollisesti pieniä halkeamia. Murenee leikattaessa. Koostumus tuntuu suussa rasvaiselta. Rakenne on joustava ja tasalaatuinen.

Tuoksu: voimakas ja väkevä.

Maku: Valmistusprosessi ja erityisesti se, kuinka monta kertaa massaa vaivataan vaivauslaitteessa (*máquina de rabilar*), vaikuttavat juuston makuun: useampaan kertaan vaivatun juuston maku on kitkerä, kirpeä ja vaatii totuttelua; siinä on voihiin ajan kuluessa muodostuva läpituokeva ja maanläheinen aromi; vähemmän vaivatun juuston maut ovat samanlaisia, vaikkakaan eivät niin voimakkaita. Joka tapauksessa maku on voimakas, runsas, viipyilevä, kirpeä ja suun takaosassa hieman kitkerä; jälkimaku on voimakas.

Mikrobiologiset ominaisuudet:

vastaavat voimassa olevien säädösten vaatimuksia.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Lehmänmaito, hapate, kalsiumkloridi, juuksute ja suola.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Queso Casín -juuston valmistusraaka-aineena käytettävää maitoa saadaan lypsykarjasta, jonka ruokinta perustuu alueen luonnonvarojen hyödyntämiseen sellaisenaan laiduntamalla karjaa käytännössä ympärivuotisesti. Ruokintaa täydennetään tuorerehulla ja heinällä, jota saadaan omalta tilalta noudattamalla kiertolaidunnusjärjestelmää. Kyse on pohjimmiltaan perinteisestä pienimuotoisesta karjanhoidosta; se liittyy alueeseen, jossa käytännössä ympärivuotisesti laiduntava karja on tavanomainen näky.

Karjan ravinto on siis peräisin rajatulta alueelta. Silloin, kun oman tilan rehua on niukasti saatavana epäsuotuisten sääolojen takia, ravintoannosta voidaan poikkeuksellisesti täydentää pienellä määrällä muualla tuotettuja vilja- ja palkokasveja.

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

—

### 3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Pakkaaminen – Tuotteen laadun takaamiseksi pakkaaminen tapahtuu ennen tuotteen toimittamista juustoloista tai kypsytämöistä eteenpäin, sillä juuston kuori on niin ohut ja hento, että juusto käytännössä kuoreton. Näin ollen kuori on alttiimpi muutoksille, jotka voivat vaikuttaa juuston ulkonäköön ja nopeuttaa sen pilaantumista.

Edellä mainitusta syystä tuote voidaan myös käyttää kokonaisuudessaan, joten etukäteen pakkaaminen on välttämätöntä.

Sallitut pakkausmateriaalit ovat elintarvikekäyttöön soveltuva paperi, pahvi, puu tai muovi taikka muut sääntelyneuvoston hyväksymät materiaalit.

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Merkintöjen on oltava päällysmarkintöjä, pakkausta ja mainontaa koskevien yleisten vaatimusten mukaiset. Suojatuissa juustoissa on kunkin valmistajan oman etiketin lisäksi erityinen numeroitu vastaeetiketti tuotteen tunnistamista varten.

Suojattujen juustojen etiketissä on oltava selkeästi esillä maininta ”Denominación de Origen Protegida Queso Casín” ja ainutlaatuinen tunnus, jossa on valittavana neljä väri vaihtoehtoa ja jota voivat käyttää kaikki alkuperänimityksellä suojattuja juustoja markkinoille saattavat toimijat. Tunnukset on kuvattu alla.



### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Rajattu maantieteellinen alue, jolla tuotetaan alkuperänimityksellä ”Queso Casín” suojatun juuston valmistukseen käytettävä maito sekä valmistetaan, kypsytetään ja pakataan kyseistä juustoa, sijaitsee Asturian eteläosassa, tarkalleen ottaen sen keskisessä itäosassa. Kyseinen maantieteellinen alue muodostuu seuraavista kunnista: Caso, Sobrescobio ja Piloña.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

#### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Aluetta luonnehtii sen kuuluminen Asturian keskisten itäosien vuoristoalueeseen, jolle tunnusomaista maisemaa ovat laajojen kallioisten jyrkänteiden erottamat kapeat laaksot. Alueen vuoristoisuuden takia suurinta osaa alueen pinta-alasta hallitsevat jyrkät rinteet. Suuret keskikorkeudet loivenevat matalaksi ja tasaiseksi keskiosaksi, joka on osa rannikon tuntumassa alueen poikki kulkevaa itä-länsisuuntaista alankoa. Se muodostaa uoman Piloña-joelle, joka on Alto Nalónin ohella toinen alueen merkittävistä joista.

Korkeimpia vuoristoisia osia lukuun ottamatta alueella on lauhkea valtameri-ilmastoa. Heikkoja sateita saadaan ympäri vuoden ja lämpötilaerot ovat kohtuulliset.

Tyypilliset vuorten ympäröivät laaksot eli jokien valuma-alueet ovat myös syynä paikallaan pysyviin sakeisiin sumuihin. Kaikki nämä ilmiöt myös vähentävät huomattavasti auringonsäteilyä vuoden aikana.

Kasvillisuuden osalta maisemalle ovat luonteenomaisia rehevät niityt ja laidunmaat sekä laajat metsä- ja pensaikkoalueet ja kaikkein jyrkimpien rinteiden avokalliot.

Niittyjä ja laidunmaita peittävät tärkeimmät kasvilajit kuuluvat heinä- ja palkokasveihin.

Näissä olosuhteissa on kehitetty Queso Casín -juuston valmistusmenetelmä, jolla vastataan tarpeeseen löytää turvallinen säilytystapa ja saavuttaa hyvä säilyvyys alueella, jossa ilmankosteus on leudon lämpötilan ja vallitsevan sateisen ja pilvisen säätyypin takia suuri ja vaikeuttaa maidon juoksettumisesta syntyvän juustomassan kuivatusprosessia.

Näin ”vaivaamisesta” kehittyi tavanomainen ja vaativa tekniikka, jolla yhteen palaan yhdistetään useita pieniä juustomassan paloja. Toistamalla tätä prosessia saatiin aikaan kuivempaa ja tiiviimpää massaa, josta saatiin paremmin säilyviä tuotteita. Vaivaamisen avulla suola saatiin lisättyä massaan kauttaaltaan ja käymisvaiheessa syntyvät ja sopivaa kypsymistä edistävät mikrobit jakautumaan siihen tasaisesti, minkä ansiosta tuote sai erityiset aistinvaraiset ominaisuutensa.

Vaivaaminen tehtiin käsin siihen saakka kunnes sitä varten kehitettiin erityinen laite. Kyseessä on vaivauspöytä tai -laite (*máquina de rabilar*), joka on sovellus perinteisesti leivänvalmistuksessa käytetystä vaivauslaitteesta, (*bregadora* tai *bregadera*), ja jota käytettiin yhteisesti (*los diis d'amasar*), jotta niukoista aineellisista voimavaroista saatiin mahdollisimman suuri hyöty ja sujuvoitettiin valmistusvaiheita, jotka näinkin olivat työläitä.

Valmistusvaiheessa käsiteltiin puolivalmiita juustomassan paloja (*gorollu*) ja useiden valmistajien juustoja, jotka oli pidettävä erillään. Tämä ratkaistiin merkitsemällä jokainen pala omalla tunnuksellaan, jonka avulla valmistaja pystyttiin tunnistamaan nopeasti. Juustomassan merkitsemiseen käytetty väline oli lieriömäinen tai sukkulamainen puunpala (*ochavau*), jonka reunat oli koristeltu yksinkertaisin symbolein, joilla juustomassan päälle merkittiin, kuinka monta kertaa sitä oli vaivattu. Valmiin juuston merkitsemiseen käytettiin niin ikään puusta valmistettua välinettä (*marcu* tai *cuñu*), joka oli suurempi ja monimutkaisempi ja jossa oli useita erilaisia tuotteiden koristelemiseen ja tunnistamiseen tarkoitettuja merkkejä. Nykyisin merkintävälineissä on tavallisesti kunkin valmistajan tunnus.

Tämä valmistusmenetelmä, ja erityisesti vaivaaminen, on luultavasti monimutkaisuutensa vuoksi edelleen yksinomainen tälle juustolaadulle. Sen säilymiseen on vaikuttanut ennen kaikkea Queso Casín -juustoa kotitarpeiksi valmistavien naisten työ ja sen ainoan naispuolisen valmistajan innostus. Hän esittelee ja markkinoi nykyään tuotetta perinteisten tuotteiden messuilla ja markkinoilla kaikkialla Asturian ja Espanjan alueella. Myös Asturian alueen maaseudun kehittämissyöryhmien yhteistyö on tärkeää.

## 5.2 Tuotteen erityisyys:

Queso Casín -juuston tunnistaa sille ominaisesta ulkonäöstä, jonka sille antaa kunkin valmistajan oman tunnuksen sisältävä leimakuvio. Koko juuston yläpinnan peittävä kuvio painetaan siihen muotilla (*marcu*).

Queso Casín -juuston erityisyys johtuu myös seuraavista tekijöistä: epäsäännöllinen lieriömäinen kiekkomuoto, erittäin ohut ja hento, lähes olematon kuori, joka yhdessä sisäosan kanssa muodostaa kiinteän massan, vaivattu massa, voimakas ja viipyilevä tuoksu ja maku, jotka korostuvat, mitä enemmän juustomassaa vaivataan vaivauslaitteessa, sekä rakenne, joka tekee siitä yhden Espanjan ja jopa koko maailman proteiinipitoisimmista ja kuivimmista juustoista.

Queso Casín eroaa täysin kaikista juustolajikkeista, myös niistä, joita on kehitetty naapurikunnissa. Tässä suhteessa erityisen merkityksen saa Cason ja Pongan kuntien välinen raja monine vuoristoketjuineen, jotka myös erottavat toisistaan kaksi perinteistä asturalaista juustoa, Queso Casínin ja Queso de los Beyosin.

Queso Casínin merkityksestä saadaan todisteita tutkimalla historiaa.

Enric Canut toteaa teoksessaan "En el país de los 100 quesos" (Barcelona 2000), että Queso Casín olisi valmistusmenetelmänsä ja valmistuksessa käytettävien yksinkertaisten välineiden takia kenties yksi Espanjan vanhimmista juustoista.

Alueen kylissä Queso Casínia koskevat kirjalliset todisteet ovat peräisin 1300-luvulta: "Vuonna 1328, D<sup>a</sup> Gontrodon ollessa abbedissana, vuokrataan San Salvador de Sobrecastiellon tilat kuudeksi vuodeksi 70 maravedista, joka maksetaan aina syyskuun ensimmäisenä päivänä, sekä kahdestatoista paistettavaksi sopivasta juustosta, jotka maksetaan aina Martinpäivänä marraskuussa ..."

Vuonna 1341, idem., "ja kahdestatoista hyvästä paistettavaksi sopivasta juustosta ...".

Mainintoja Queso Casín -juustosta löytyy Jovellanosin kirjoituksista (1700-luku), 1800-luvun alussa toimitetusta teoksesta "Diccionario Geográfico de Madoz" ja 1800-luvun lopulla julkaistusta Dionisio Martín Ayuson teoksesta "Curso de Agricultura Elemental".

O. Bellmutin ja Fermin Canellan teoksessa "Asturias" (Gijón 1900) Queso Casín mainitaan yhtenä tunnetuimmista Asturian lähiseuduilta, Casosta, tulevista juustoista. Samansuuntaisia viittauksia on F. Requejon ja M. Tortosan teoksessa "Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial" (Madrid 1903).

Teoksessa "Comer en Asturias" (Madrid 1980) Eduardo Méndez Riestra mainitsee Asturiassa valmistetuista juustoista Casínin, samoin kuin Carlos Mero González teoksessa "Guía Práctica de los quesos de España" (Madrid 1983) ja Simone Ortega teoksessa "Tabla de quesos españoles" (Madrid 1983).

Kemisti ja kirjailija J. A. Fidalgo Sánchez toteaa teoksessa "El Gran Libro de la Cocina Asturiana" (Gijón 1986), että Queso Casín on tyypillisintä Asturian keskisissä eteläosissa.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Epätasainen vuoristomaasto vaikutti ratkaisevasti siihen, että yli jäänyt maito käytettiin juustonvalmistukseen, sillä huonojen kulkuyhteyksien aiheuttamien ongelmien takia maitoa voitiin hyödyntää ainoastaan juustojen ja voin valmistuksessa.

Luonnonolosuhteet ovat kaiken kaikkiaan säädelleet tämän erityisen juustolajikkeen kehitystä. Toisaalta pinnanmuodostuksen takia maisemassa ovat vallalla alavat niityt ja vuoristolaitumet, joiden kasvillisuus on ainutlaatuisen monipuolista ja vaikuttaa suoraan lypsykarjan ravintoon. Näitä luonnonvaroja hyödynnetään siihen perinteisten karjanhoitomenetelmien avulla.

Toisaalta ilmasto, runsaat ja heikot sateet, joita saadaan säännöllisesti pitkin vuotta, sekä niukka auringonvalo ja lauhkea lämpötila tarjoavat otolliset olosuhteet alueen oman rehuntuotannon ylläpitämiseen ja karjan jatkuvaan laidunnukseen.

Kaikki Queso Casín -juuston valmistukseen käytetty maito saadaan lehmistä, jotka laiduntavat säännöllisesti ympäri vuoden alueen niityillä ja laitumilla.

Ensimmäisiä juuston valmistajia olivat silloiset karjankasvattajat, jotka kehittivät valmistusmenetelmän mukautumalla alueen ympäristöolosuhteiden asettamiin vaatimuksiin parantaakseen pilaantuvan tuotteen säilyvyyttä ja saivat aikaan ainutlaatuisen juustolajikkeen, jonka erityispiirteet ovat seurausta tai määrääntyvät lopullisesti luontoon liittyvien tekijöiden ja erityisen valmistustavan mukaan.

**Eritelmän julkaisutiedot:**

Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

[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)